

# INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #224

lifestyle & art subculture magazine

+18

---

LA FILOSOFÍA DEL AMOR

---

JAN KOTT, EL CRÍTICO Y TEÓRICO TEATRAL POLACO

---

HOPE GANGLOFF Y LA VIDA URBANA CONTEMPORÁNEA

---

S'ÁNGEL BISTRO: HOSPITALIDAD Y BUENA COMIDA

---

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

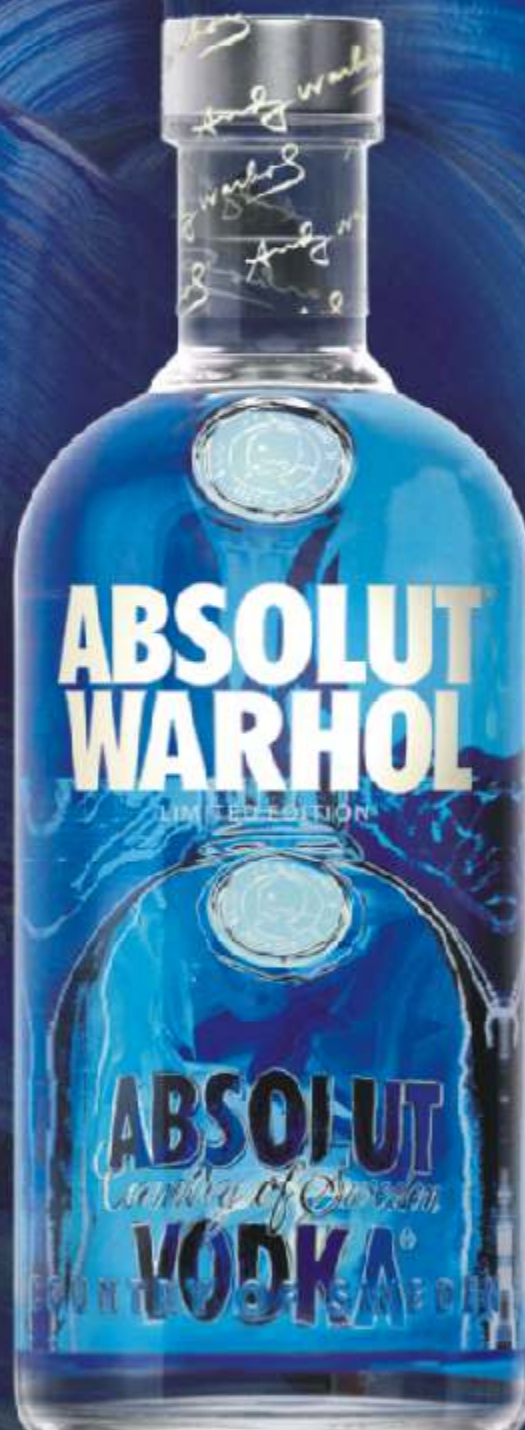
---

[INFOMAG.ES](http://INFOMAG.ES)

Apostamos por contenidos sin censuras, mostramos el arte como un medio provocador y estamos al servicio del hedonismo culinario



**BORN  
TO MIX**



# ISSUE #224



© Belén Diz

## CONTENIDOS

### TOMA NOTA

- 12. La filosofía del amor.
- 14. "El triunfo de la estupidez" de Jano García.
- 16. La regla crítica: "A toda hostia" por Carlos Penas.
- 18. Jan Kott, el crítico y teórico teatral polaco del siglo XX.

### ARTISTAS

- 20. Belén Diz, un aura de ensoñación y calma.
- 24. José Luis Carranza y la relación entre la naturaleza y la humanidad.
- 28. Elisabeth Daynès desafía el cuerpo en la contemporaneidad.
- 32. Iryna Maksymova: explorando conceptos de feminidad.
- 36. Delphine Somers: una mujer a la que Juan llamó María.
- 40. Hope Gangloff y la vida urbana contemporánea.
- 46. Art & Design District presenta Loop Through by Gary Hill.

### DRESSCODE & DESIGN

- 48. Must have.
- 50. Rako Joies y la joyería para hombre.

### FOODIES & TRAVELLERS

- 52. S'Àngel bistro: hospitalidad y buena comida.
- 54. Wine and Food: Un espacio gastronómico que te cautivará.
- 58. La historia de Bodega Son Vich de Superna.

### INFOMAG THE GUIDE

- 60. Directorio.
- 61. Guía de ocio Mallorca.

toma nota  
**SUMARIO**



**JAN KOTT, EL CRÍTICO  
Y TEÓRICO TEATRAL  
POLACO DEL SIGLO XX**

**Pág. 18.** Kott traza las analogías entre un hombre de finales del Renacimiento y un hombre del siglo XX...

**ENG:** Kott traces the analogies between a man from the late Renaissance and a man from the 20th century...

**EL TRIUNFO DE LA  
ESTUPEDEZ DE JANÓ  
GARCÍA**

**Pág. 12.** Un original ensayo político sobre cómo la mediocridad ha conquistado el poder, en el que Jano García desmonta con datos...

**ENG:** An original political essay on how mediocrity has conquered power, in which Jano García dismantles...

**LA FILOSOFÍA DEL  
AMOR**

**Pág. 14.** Desde sus inagotables ángulos, el amor ha sido objeto de análisis del pensamiento del hombre...

**ENG:** From its inexhaustible angles, love has been the object of analysis in human thought. In *The Art of Loving*, Erich Fromm (1900-1980)..

BODEGAS Y VIÑEDOS

# CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artista

# SUMARIO



## HOPE GANGLOFF Y LA VIDA URBANA CONTEMPORÁNEA

**Pág. 40.** Su estilo combina elementos del arte pop y el expresionismo, creando obras que destacan por su vitalidad.  
**ENG:** His unique style combines elements of pop art and expressionism, creating works that stand out for their energy and vitality.

## BELÉN DIZ, UN AURA DE ENSOÑACIÓN Y CALMA

**Pág. 28.** De alguna forma, terapéutico Belén Diz traslada lo que siente al papel, y qué mejor si eso logra hacer sentir a los demás...  
**ENG:** In a way, therapeutic Belén Diz transfers what she feels to paper, and what better if that manages to...

## DELPHINE SOMERS: UNA MUJER A LA QUE JUAN LLAMÓ MARÍA

**Pág. 24.** La artista modela su propio "icono personal de libertad y rebeldía" a partir de los tropos culturales occidentales.  
**ENG:** The artist models her own "personal icon of freedom and rebellion" based on Western cultural tropes.



**LA**  
**BUFALA**  
ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

**RISTORANTE PIZZERIA & COLMADO GOURMET**

Carrer Germans Perelló, 39, L9. (07340) Alaró. Mallorca.  
Reservas: 971 87 94 54 · [www.labufala.es](http://www.labufala.es)   

**ECCellenze ITALIANE**



en la recámara  
**SUMARIO**



**RAKO JOIES Y LA  
JOYERÍA PARA  
HOMBRE**

**Pág. 50.** La geometría y simbolismo está más presente que nunca en la joyería masculina.

**ENG:** Geometry and symbolism is more present than ever in men's jewelry ...

**INFOMAG  
MUST HAVE**

**Pág. 48-49.** En esta sección mostramos artículos de las tiendas de nuestra guía de ocio...

**ENG:** In this section, we display articles from the stores in our leisure guide...





COCINA GLOBAL. RECETAS TRADICIONALES AJUSTADAS AL GUSTO ACTUAL.



**S'ANGEL**  
bistro & tapas

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 77 36 61 · [restaurantesangel.es](http://restaurantesangel.es)



# SUMARIO



## S'ÀNGEL BISTRO: HOSPITALIDAD Y BUENA COMIDA

**Pág. 52.** Este restaurante encarna perfectamente la doble tradición de hospitalidad y buena comida....

**ENG:** This restaurant perfectly embodies the dual tradition of hospitality and good food...

## WINE AND FOOD: ¡UN RESTAURANTE QUE TE CAUTIVARÁ!

**Pág. 54.** Juan Pablo que solo trabaja con productores de confianza busca exaltar las materias primas con ADN local...

**ENG:** Juan Pablo works only with trusted producers and seeks to exalt raw materials with local DNA...

## LA HISTORIA DE BODEGA SON VICH DE SUPERNA

**Pág. 58.** Las primeras noticias de Son Vich de Superna se remontan al año 1.236 cuando Mallorca fue conquistada por el Rey D. Jaume I el Conqueridor...

**ENG:** The first news of Son Vich de Superna dates back to the year 1236 when..

# Wine & FOOD



**COCINA MEDITERRÁNEA ACTUALIZADA**  
Con sugerencias de platos exóticos del mundo

Carrer del Sindicat, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca. Tel. 686 53 27 10  
De Martes a Domingo: 12:00 a 23:00h · [www.wineandfoodpalma.com](http://www.wineandfoodpalma.com)

Wine &  
FOOD

## LA FILOSOFÍA DEL AMOR

Desde sus inagotables ángulos, el amor ha sido objeto de análisis del pensamiento del hombre.

## THE PHILOSOPHY OF LOVE

From its inexhaustible angles, love has been the subject of analysis in human thought.

*Por Esther Peñas*

En El arte de amar, Erich Fromm (1900-1980) sitúa esta emoción como el territorio en el que nuestra personalidad puede alcanzar la plenitud. Para Fromm, vivimos en una sociedad en la que la potestad de amar se ha envilecido. El amor corre el riesgo de convertirse en artículo de compraventa, pues el sistema ha tratado de mercantilizar los afectos. Para que exista el amor, en el pensar de Fromm, han de darse cuatro elementos: el cuidado, que consiste en que el amante se preocupa por la vida, el bienestar y el crecimiento personal del ser amado; la responsabilidad, que reside en atender las necesidades del sujeto amado; el respeto, no como temor ni sumisión sino como manera de evitar la posesión y el control; y, por último, el conocimiento, contemplar al ser amado en sus propios términos, no en los nuestros. El amor, para Fromm, es la respuesta al problema de la existencia humana: «Si amo realmente a una persona, amo a todas las personas, amo al mundo, amo la vida [...]. Amo a todos en ti, a través de ti al mundo, en ti me amo a mí mismo».

Inciendo en las amenazas a las que el amor se ve expuesto en nuestros días aparece Zygmunt Bauman (1925-2017) con la visión de que aquellos aspectos de la vida que no estén comercializados ponen en peligro el sistema. Por ello, el capitalismo ha creado individuos líquidos, sin vínculos, que carecen de tiempo y ganas para construir relaciones a largo plazo (el amor) y prefieren los encuentros rápidos, inocuos, de bajo consumo emocional (el sexo). El amor, explica Bauman en Amor líquido, es lo más parecido a la muerte, solo se puede entrar en él una vez, porque es único e irreplicable, renace en cada aparición y no

se puede aprender. Por eso, el capitalismo prima la versión más mundana del deseo, y lo hace huir del amor, presentando a las personas como objetos de catálogo y haciendo del sexo la única respuesta a la soledad, como fin en sí mismo y no como parte de un propósito más grandioso. El sexo es rápido, asequible, exime del dolor y del compromiso. Pero el mero sexo, advierte Bauman, no nos hace felices. Más luminoso y posibilista se muestra Alain Badiou (1937), aquilatando su teoría del «encuentro» en su Elogio del amor. El amor se inicia siempre con un encuentro, una especie de acontecimiento, un punto de no retorno. Este activa el deseo, no en sentido sexual, sino en tanto que añoranza de algo indefinible. Cuando irrumpe el amor, quiebra o altera radicalmente las circunstancias vitales de quien lo experimenta. Marca un antes y un después. Lo que era, ya no es más. Y exige «una apuesta sin garantías»: «El placer y el sufrimiento no son relevantes, lo definitivo es construir una nueva realidad».

El encuentro (lo que los cursis llamarían «flechazo») requiere la voluntad de dos personas para tejer entre ambas una vida, «no desde el punto de vista del Uno, sino desde el punto de vista del Dos». Según este filósofo, uno de los dones del amor es que es capaz de «inventar una manera diferente de duración para la vida». El amor como una nueva temporalidad, con apariencia de destino, que se traduce en «el nacimiento de un mundo».

**ENG:** Love, for Fromm, is the answer to the problem of human existence: "If I truly love one person, I love all people, I love the world, I love life [...]. I love everyone in you, through you to the world, in you I love

myself". Focusing on the threats to which love is exposed in our days, Zygmunt Bauman (1925-2017) appears with the vision that those aspects of life that are not commercialized endanger the system. Therefore, capitalism has created liquid individuals, without bonds, who lack time and desire to build long-term relationships (love) and prefer quick, innocuous encounters with low emotional consumption (sex). Love, Bauman explains in "Liquid Love," is the closest thing to death, one can only enter it once, because it is unique and unrepeatable, it is reborn in each appearance and cannot be learned<sup>1</sup>.

More luminous and possibilistic is Alain Badiou (1937), refining his theory of the "encounter" in his "In Praise of Love." Love always begins with an encounter, a kind of event, a point of no return. This activates desire, not in a sexual sense, but as a longing for something indefinable. When love bursts in, it breaks or radically alters the life circumstances of those who experience it. It marks a before and after. What was, is no more. And it demands "a bet without guarantees": "Pleasure and suffering are not relevant, what is definitive is building a new reality". The encounter (what the sentimental might call "love at first sight") requires the will of two people to weave a life between them, "not from the point of view of the One, but from the point of view of the Two." According to this philosopher, one of the gifts of love is that it is capable of "inventing a different way of duration for life." Love as a new temporality, with the appearance of destiny, which translates into "the birth of a world"

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL



*Perfecta armonía*  
**100%organic**

WINE MODERATION  
ELEGIRI COMPARTIR I CUDAR  
EL VINO SÓLO SE SUPLEN CON MODERACIÓN

## EL TRIUNFO DE LA ESTUPIDEZ

Por qué la ignorancia es más peligrosa que la maldad

## THE TRIUMPH OF STUPIDITY

Why ignorance is more dangerous than evil

Por Jano García

Un original ensayo político sobre cómo la mediocridad ha conquistado el poder, en el que Jano García desmonta con datos el relato establecido sobre la igualdad, la justicia social, la multiculturalidad o la solidaridad intergeneracional.

Un libro imprescindible que nos ofrece argumentos para contrarrestar la más dañina de las pandemias: la de la estupidez.

La corriente igualitaria que desde hace décadas recorre Occidente nos ha sometido al dictado de los más mediocres de la sociedad. Las élites gubernamentales, con la complicidad de los medios de comunicación y las grandes corporaciones, han exaltado sin escrúpulos las más bajas pasiones humanas con el fin de generar una homogeneidad que arrasa con la desigualdad natural.

El resultado es una sociedad envidiosa, fanática y orgullosa de su servidumbre voluntaria a unos políticos que conocen la limitación intelectual de sus votantes. De esta forma, la belleza, la sofisticación, la meritocracia y la justicia han sido sustituidas por la vulgaridad de la masa. Jano García (Valencia, 1989) es graduado en Economía y Comercio Internacional. Hace varios años comenzó su andadura a través de las redes sociales tras regresar de sus estancias en Londres, Chile y Nueva Zelanda. Actualmente dirige el programa En Libertad, que se emite de forma independiente a través de iVoox y YouTube, con más de un millón y medio de oyentes mensuales.

Cuenta con más de un millón de seguidores en sus redes sociales, donde publica sus artículos sobre política, historia y economía. En los últimos tiempos se ha convertido en un referente de las ideas de

la libertad y el pensamiento propio. Crítico con el comportamiento generalizado de la masa social, la democracia y las ideologías modernas ha llamado la atención de las universidades españolas realizando numerosas conferencias.

Es autor de la exitosa saga El siglo del socialismo criminal, La Gran Manipulación, El rebaño y Contra la Mayoría, de los que se han vendido más de cien mil ejemplares.



**ENG:** A unique political essay on how mediocrity has conquered power, in which Jano García uses data to dismantle the established narrative on equality, social justice, multiculturalism, and intergenerational solidarity. An essential book that offers arguments to counter the most harmful of pandemics: that of stupidity.

The egalitarian current that has been

sweeping the West for decades has subjected us to the dictates of society's most mediocre. Government elites, with the complicity of the media and large corporations, have unscrupulously exalted the lowest human passions in order to generate a homogeneity that destroys natural inequality.

The result is an envious, fanatical society, proud of its voluntary servitude to politicians who are aware of their voters' intellectual limitations. Thus, beauty, sophistication, meritocracy, and justice have been replaced by the vulgarity of the masses.

Jano García (Valencia, 1989) holds a degree in Economics and International Trade. Several years ago, he began his journey through social media after returning from his stays in London, Chile, and New Zealand. He currently directs the program "En Libertad" (In Freedom), which is broadcast independently through iVoox and YouTube, with over one and a half million monthly listeners.

He has more than a million followers on his social media, where he publishes articles on politics, history, and economics. In recent times, he has become a reference for ideas of individual freedom and independent thinking. Critical of the generalized behavior of the social mass, democracy, and modern ideologies, he has caught the attention of Spanish universities, giving numerous lectures. He is the author of the successful saga "The Century of Criminal Socialism," "The Great Manipulation," "The Herd," and "Against the Majority," of which more than one hundred thousand copies have been sold.

# *S'Olivera d'en Emilio*

BINISSALEM

S'Olivera del chef Emilio Castrejón, un oasis campestre, donde el buen vino y la cocina fusión de autor se unen en danza seductora: una celebración de la creatividad al servicio del Bon Vivant

S'Olivera by Chef Emilio Castrejón aims to become a kind of countryside oasis where high quality wine and fine fusion cuisine come together in a seductive dance: a celebration of creativity in the service of the Bon Vivant

**[emiliocastrejon.com](http://emiliocastrejon.com)**



**Carrer del Conquistador, 82. Binissalem**

# A TODA HOSTIA

*Por Carlos Penas*



Jamás entenderé porqué se empieza con la primavera si el año comienza con el invierno, cuando se desprenden los carámbanos para recordar a los mierdas que se mueren en los desfiladeros fríos, para ver cómo se clavan en sus cerebros entumecidos por el hielo, para que podamos abandonarlos entre hileras de hormigas albinas y para que los podamos amortajar con la transparencia de una parestesia perenne. Y llueve, llueve, niña de la cueva, los pajaritos cantan, las nubes se levantan, que sí, que no, que caiga un chaparrón, que siga lloviendo y que los pájaros agiten sus alas para que se derrita la nieve acumulada. Y que la humedad de las praderas permita la floración de tus begonias y mis celedonias, mientras los

rosales se clavan en la piel de los mediocres y de los falsos de corazón, de los que llevan la sonrisa en máscaras anónimas y de los que incrustan cuchillos jamoneros en las nubes para brindártelas como si fueran algodones de azúcar, para rajarte el paladar con la mentira de los cobardes y perforar tu bocado de Adán. Y así hasta que un rayo de sol traiga tu amor a mi corazón, llegue y me de ese querer que tanto y tanto busqué y al fin tengo. Con el sol incendiado por culpa de cualquier estrella que tenga forma de colilla mal apagada, para que los cuerpos decentes sean bronceados entre aromas de sal marina y las pieles de los estúpidos sean arrancadas a tiras, desolladas y despellejadas al ritmo de siete olas

saltadas en la noche de San Juan. Y viento en popa, a toda vela, para olvidarme de ese neologismo de mierda que llaman veroño y que, si existiese, debería de llamarse anoto, por aquello de tratarse de un acrónimo formado con el final de la tercera estación y el principio de la cuarta. Pero no corta el mar, sino vuela, para que los enamorados crujan las hojas secas y amarillentas con sus revolcones, y no vuela, sino corta, dejando los árboles desnudos para los que se ahorcan sin sudarios. Pero que le den por el culo al orden de los factores, el caso es que las estaciones se escapan de las manos, se van a toda hostia, se filtran entre los dientes y nos recuerdan que la vida es tan corta que no tienes tiempo para recordar que ya has vivido.





# MAR Y PAZ


FOOD · DRINK · MUSIC · RELAX




Mural de Josefina Saa @saajosefina

*Ecléctico, gamberro y cosmopolita  
y con una propuesta gastronómica  
de lo más viajera*

**Carrer Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 850 023**  
**[marypazcanpicafort.com](http://marypazcanpicafort.com)**

 [@marypazcanpicafort](https://www.facebook.com/marypazcanpicafort)

 [@marypazcan\\_picafort](https://www.instagram.com/marypazcan_picafort)

# JAN KOTT, EL CRÍTICO Y TEÓRICO TEATRAL POLACO DEL SIGLO XX

# JAN KOTT, 20TH CENTURY POLISH THEATER CRITIC AND THEORIST

Kott traza las analogías  
entre un hombre de  
finales del Renacimiento y  
un hombre del siglo XX

Kott draws analogies  
between a man from the  
late Renaissance and a  
man from the 20th

Por Brenda Escobedo · Fotografía: Archivo

Jan Kott estudia en la Universidad de Varsovia hasta que en 1938 viaja a estudiar a París. Durante la Segunda Guerra Mundial formó parte de la Resistencia. Fue profesor de literatura francesa en la Universidad de Wrocław y de literatura polaca en la Universidad de Varsovia. Emigra en 1966 a los Estados Unidos en donde ha sido profesor en universidades como Yale, Berkeley y Stony Brook, así como investigador de la Fundación Guggenheim de Nueva York y de la Fundación Getty de Los Ángeles. Ha traducido al polaco a Diderot, Eluard, Sartre, Ionesco, Montherland, Camus y Maiakovski, entre otros. Ha publicado diez volúmenes de ensayos. Se le concedió el Premio Nacional de Literatura de Polonia. Su principal obra es Szkice o Szekpirze (Apuntes sobre Shakespeare, en su primera edición española, o Shakespeare, nuestro contemporáneo en la más reciente traducción publicada por la editorial Alba) que se publica en 1961 y ha sido traducido a casi todos los idiomas europeos. En este libro Kott traza las analogías entre un hombre de finales del Renacimiento y un hombre del siglo XX. El

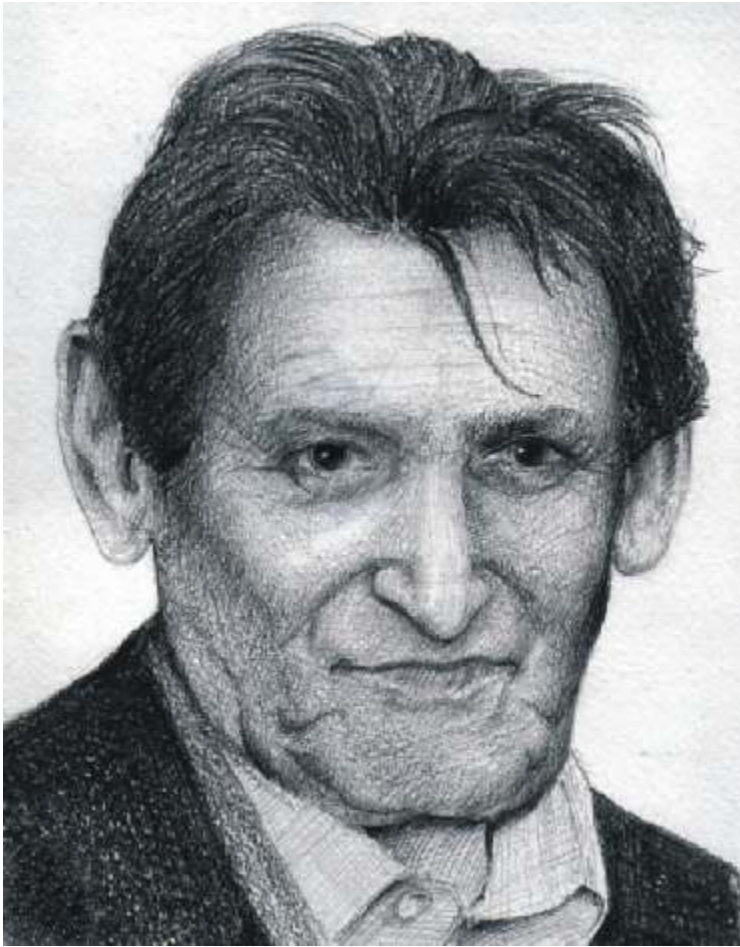
teatro de Shakespeare participa de este modo de la mayor parte de las influencias que mueven el teatro actual: el absurdo, la angustia, la crueldad o la didáctica.

## EN SUS TEXTOS, JAN KOTT REINTERPRETA LAS GRANDES TRAGEDIAS DE SHAKESPEARE Y LAS COMPARA CON LAS MODERNAS.

Así, por ejemplo, va desvelando ecos de King Lear en Fin de partida, de Beckett, o ilustra los sueños de Titania -en Sueño de una noche de verano- en el trazo de la serie de los "Caprichos" de Goya. No en vano la edición inglesa de Szkice o Szekpirze, que estuvo al cuidado de Peter Brook, lleva el título de Shakespeare our contemporary. La influencia de Kott ha transformado y moldeado no sólo la mirada de Brook sino la de grandes creadores como Peter Hall, Giorgio Strelherhan, Andrej Wajda y Tadeusz Kantor.

La interpretación de las obras del autor de Hamlet, formulada por Jan Kott en el libro Shakespeare, nuestro contemporáneo (o Apuntes sobre Shakespeare), surgió de las manifestaciones del totalitarismo del siglo

XX, que obligaba a considerar toda forma de poder político como mal y fuente del mal. La conferencia expuso, bajo esta visión, el concepto del "Gran Mecanismo de la Historia". Este tema le condicionó a Jan Kott, política y artísticamente, la fama e importancia mundial para las representaciones de las obras de Shakespeare en la segunda mitad del siglo XX. La aplicación práctica de este concepto se mostrará con base en los ejemplos de diversas representaciones y adaptaciones de obras dramáticas de Shakespeare; por ejemplo, la tragedia de Macbeth vista desde la escena, desde el cine con la película de Roman Polanski, y también desde nuevas dramaturgias inspiradas por Shakespeare como Macbeth de Eugène Ionesco. Kott argumentaba que las grandes tragedias shakespearianas podían leerse como reflexiones sobre los problemas y experiencias del hombre moderno. Esta perspectiva permitía establecer paralelismos entre el teatro renacentista y las corrientes teatrales del siglo XX, como el teatro del absurdo, la angustia existencial y la crueldad.



Kott introdujo el concepto del "Gran Mecanismo" para describir la dinámica del poder político en las obras históricas de Shakespeare. Este concepto, comparable a la "Rueda de la Fortuna" medieval, ilustra cómo los monarcas ascienden al poder solo para ser derrocados en un ciclo interminable. Kott veía en esta sucesión de reyes una masa casi indiferenciada, desafiando la noción de la singularidad del poder real.

La visión de Kott no se limitaba a Shakespeare. En "El manjar de los dioses" (1970), aplicó un enfoque similar a la tragedia griega, buscando su relevancia para el público moderno. Su método consistía en encontrar ecos de las obras clásicas en la literatura y el arte contemporáneos, como al comparar "El rey Lear" con "Fin de partida" de Beckett, o al ilustrar los sueños de Titania con los "Caprichos" de Goya.

Las interpretaciones de Kott tuvieron un impacto significativo en directores de teatro como Peter Brook, Peter Hall, Giorgio Strehler, Andrzej Wajda y Tadeusz Kantor.

Su enfoque permitió nuevas puestas en escena que resaltaban la relevancia contemporánea de las obras clásicas. A lo largo de su carrera, Kott revisó constantemente sus ideas. En sus últimos años, cuestionaba si Shakespeare seguía siendo verdaderamente contemporáneo, reconociendo que la noción de contemporaneidad cambia con el tiempo. Esta autocrítica demuestra la profundidad y flexibilidad de su pensamiento teórico. La visión filosófica y teatral de Jan Kott se caracterizó por su capacidad para encontrar conexiones entre el pasado y el presente, revelando la universalidad de los temas abordados por los grandes dramaturgos. Su enfoque, que combinaba un profundo conocimiento de la tradición teatral con una aguda sensibilidad hacia las preocupaciones contemporáneas, sigue siendo influyente en la teoría y práctica teatral hasta nuestros días.

**ENG:** Jan Kott studied at the University of Warsaw until 1938 when he traveled to study in Paris. During World War II, he was

part of the Resistance. He was a professor of French literature at the University of Wrocław and Polish literature at the University of Warsaw. He emigrated to the United States in 1966, where he was a professor at universities such as Yale, Berkeley, and Stony Brook, as well as a researcher at the Guggenheim Foundation in New York and the Getty Foundation in Los Angeles. He translated Diderot, Eluard, Sartre, Ionesco, Montherland, Camus, and Mayakovsky, among others, into Polish. He published ten volumes of essays. He was awarded the National Prize for Literature of Poland. His main work is *Szkie o Szekpirze* (Notes on Shakespeare, in its first Spanish edition, or Shakespeare, Our Contemporary in the most recent translation published by Alba editorial) which was published in 1961 and has been translated into almost all European languages. In this book, Kott draws analogies between a man from the late Renaissance and a man from the 20th century. Shakespeare's theater thus participates in most of the influences that drive contemporary theater: the absurd, anguish, cruelty, or didacticism.

IN HIS TEXTS, JAN KOTT REINTERPRETS SHAKESPEARE'S GREAT TRAGEDIES AND COMPARES THEM WITH MODERN ONES.

For example, he reveals echoes of King Lear in *Endgame* by Beckett, or illustrates Titania's dreams - in *A Midsummer Night's Dream* - in the strokes of Goya's "Caprichos" series. It's no wonder that the English edition of *Szkie o Szekpirze*, which was under Peter Brook's care, is titled *Shakespeare Our Contemporary*. The interpretation of the works of Hamlet's author, formulated by Jan Kott in the book *Shakespeare, Our Contemporary*, arose from the manifestations of 20th-century totalitarianism, which forced the consideration of all forms of political power as evil and a source of evil. Kott introduced the concept of the "Great Mechanism" to describe the dynamics of political power in Shakespeare's historical works. This concept, comparable to the medieval "Wheel of Fortune", illustrates how monarchs rise to power only to be overthrown in an endless cycle. Kott saw in this succession of kings an almost undifferentiated mass, challenging the notion of the singularity of royal power.

## BELÉN DIZ, ARTE CON UN AURA DE ENSOÑACIÓN Y CALMA

## BELÉN DIZ, ART WITH AN AURA OF DREAMINESS AND CALM

De alguna forma terapéutica Belén Diz traslada lo que siente al papel, y qué mejor si eso logra hacer sentir a los demás.

Somehow therapeutic, Belén Diz transfers what she feels onto paper, and what better if that manages to make others feel.

*Por Ornithoptera Alexandrae*

Su trabajo engloba diferentes temas y disciplinas, entre las que destacan la idea de la infancia, el cuerpo y el hogar como refugio, en el que se pretende representar ese espacio que nos hace sentir seguros por medio de escenas donde el propio cuerpo, la mirada y el contexto reflejan un imaginario construido a partir de recuerdos, sensaciones y sentimientos. La intención es traer al presente esa sensación de la infancia que en la madurez resulta inalcanzable a partir de un acercamiento a la intimidad de los sujetos retratados, extrayendo esos momentos puntuales del ámbito privado y la memoria para volverlos algo tangibles.

Rescatando la importancia de estos elementos, esta artista representa, por otra parte, la belleza y sensualidad de la mujer a través de escenas caracterizadas por una profunda carga erótica. El propósito es resaltar la importancia del instante único, aludiendo a la individualidad del sujeto a través de un juego en el que el espectador se sumerge simultáneamente en situaciones a las que aparentemente no ha sido invitado pero que sugieren todo lo contrario, siempre dentro de ese marco erótico. Todo esto mediante dibujos de corte realista, con un cuidado meticuloso respecto a la técnica. Luces y

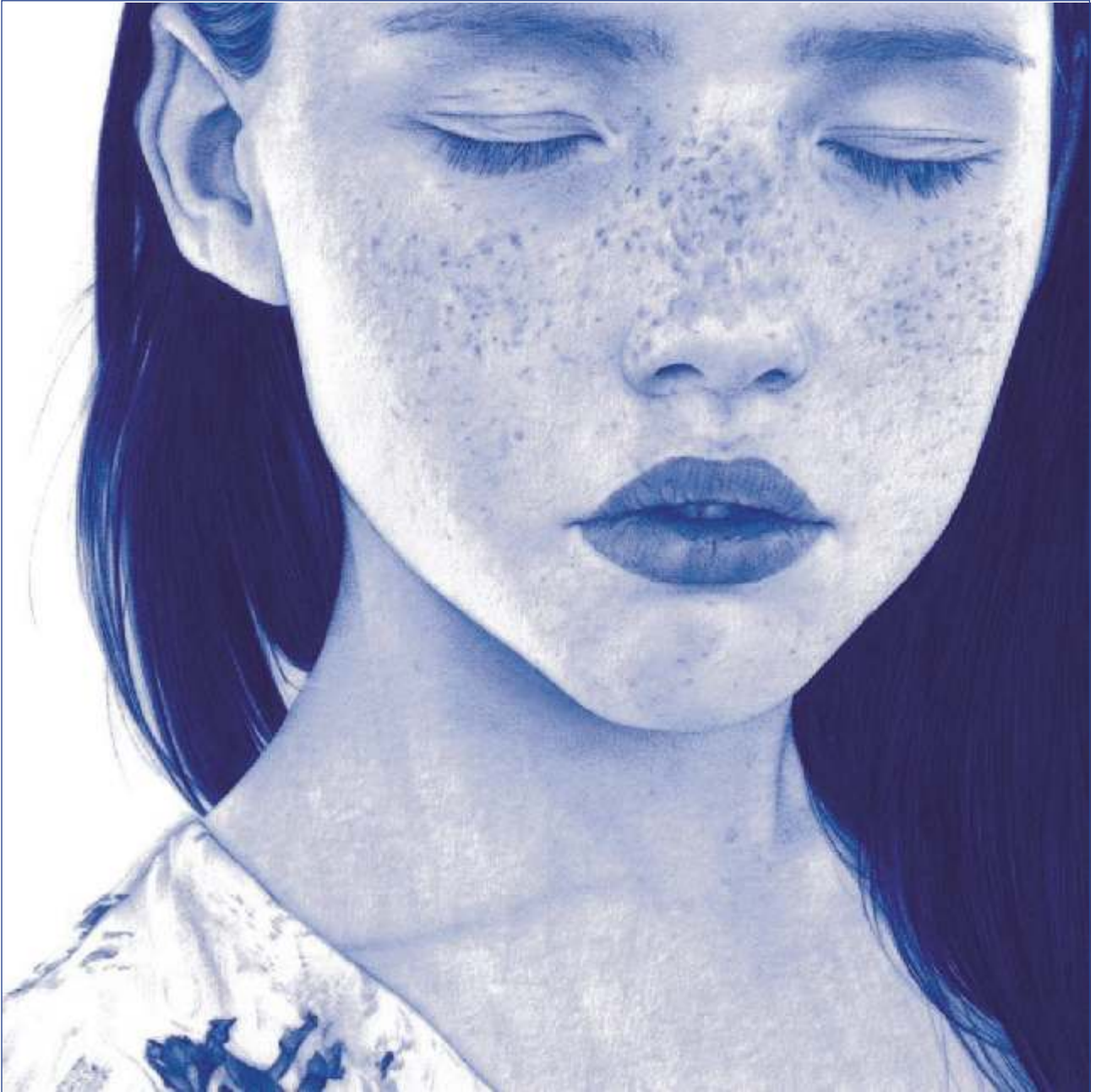
sombras, enfoques y desenfoques que seducen pero que también hacen reflexionar sobre la realidad representada, que invitan a imaginar qué es lo que ocurre antes y después, pues a pesar de que la representación es figurativa, no por ello va a implicar mayor evidencia. Mucha gente cree que la inspiración viene porque sí, que te despierta a medianoche y te dice "ahora es el momento", pero yo creo que la inspiración siempre está ahí, sólo tienes que sacarla, y la mejor forma de que eso ocurra es que te sorprenda trabajando. Hay muchas cosas que le inspiran, desde una mirada, a sus propios sentimientos, que siempre son una fuente honesta.

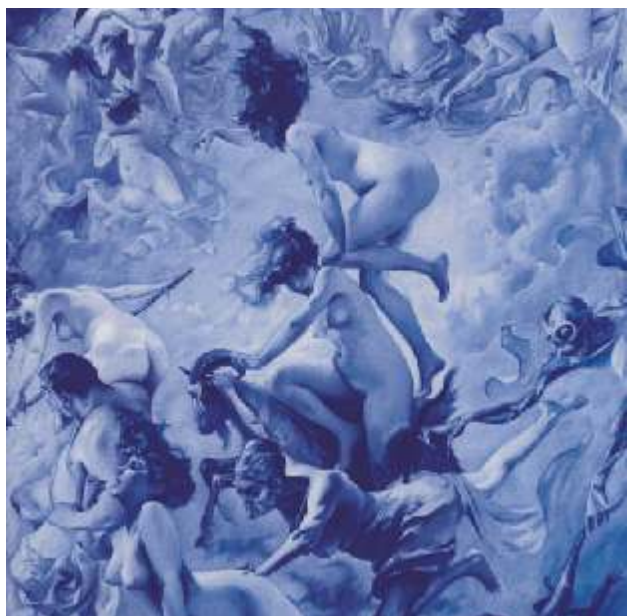
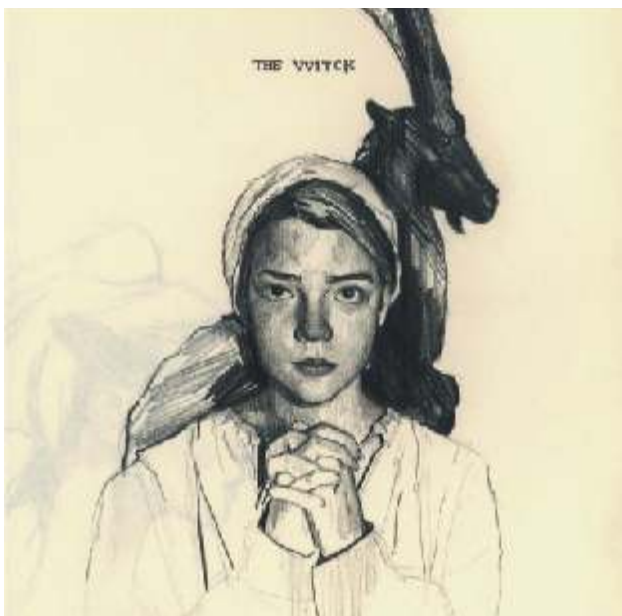
**ENG:** Her work encompasses different themes and disciplines, among which the idea of childhood, the body, and home as a refuge stand out, aiming to represent that space that makes us feel safe through scenes where the body itself, the gaze, and the context reflect an imaginary constructed from memories, sensations, and feelings. The intention is to bring to the present that childhood refuge that in maturity becomes unattainable, through an approach to the intimacy of the portrayed subjects, extracting those specific moments from the private sphere

and memory to make them tangible. Rescuing the importance of these elements, this artist also represents the beauty and sensuality of women through scenes characterized by a profound erotic charge. The purpose is to highlight the importance of the unique instant, alluding to the individuality of the subject through a game in which the spectator simultaneously immerses themselves in situations to which they have apparently not been invited but which suggest quite the opposite, always within that erotic framework.

All this through realistic drawings, with meticulous care regarding technique. Lights and shadows, focuses and blurs that seduce but also make one reflect on the represented reality, inviting to imagine what happens before and after, because although the representation is figurative, it does not necessarily imply greater evidence. Many people believe that inspiration comes on its own, that it wakes you up at midnight and tells you "now is the time," but I believe that inspiration is always there, you just have to bring it out, and the best way for that to happen is for it to catch you working. There are many things that inspire her, from a look to her own feelings, which are always an honest source.







# JOSÉ LUIS CARRANZA Y LA RELACIÓN ENTRE LA NATURALEZA Y LA HUMANIDAD

# JOSÉ LUIS CARRANZA AND THE RELATIONSHIP BETWEEN NATURE AND HUMANITY

Un destacado pintor peruano cuya obra ha captado la atención del mundo artístico por su estilo único y provocador.

A prominent Peruvian painter whose work has captured the attention of the art world to his provocative style.

*Por Ilaria Potenza*

Su arte se caracteriza por explorar la relación entre la naturaleza y la humanidad a través de una mirada apocalíptica e irreverente. Las obras de Carranza están pobladas por una fauna violenta y amenazante, que habita lienzos llenos de colores intensos y composiciones abigarradas. Esta estética única tiene raíces en las experiencias de su infancia, donde su mundo estuvo muy ligado a las ciencias naturales, la anatomía y la taxidermia. Carranza ha realizado numerosas exposiciones individuales y colectivas en diversos países. Entre sus muestras más recientes destacan "Los Cuentos Bárbaros" (Lima, 2023) y "La celebración de las cenizas" (Lima, 2019). Su trabajo ha sido exhibido en galerías de España, Alemania, Reino Unido, Estados Unidos, Colombia, Ecuador y Chile, consolidando su presencia en la escena artística internacional. El proceso creativo de Carranza es intenso y a menudo angustioso. El artista describe la pintura no como una fuente de alegría, sino como un camino de oscuridades e incertidumbres. Trabaja en jornadas que pueden durar desde dos hasta dieciséis horas, dependiendo de la intensidad del momento creativo. En sus series más recientes, como "La razón dormida", Carranza ha explorado la reinterpretación de

obras de grandes maestros como Francisco de Goya. En su decimonovena exposición individual, presenta diez lienzos de gran tamaño donde fusiona personajes, fauna apabullante y follajes viscerales en composiciones dramáticas y escenográficas. La obra de José Luis Carranza invita al espectador a sumergirse en un universo pictórico donde cada plano adquiere protagonismo. Su estilo, que combina elementos surrealistas con una técnica magistral, continúa evolucionando y sorprendiendo al público y a la crítica. Carranza se ha establecido como una de las voces más originales y potentes del arte contemporáneo peruano, cuya influencia trasciende fronteras y desafía convenciones.

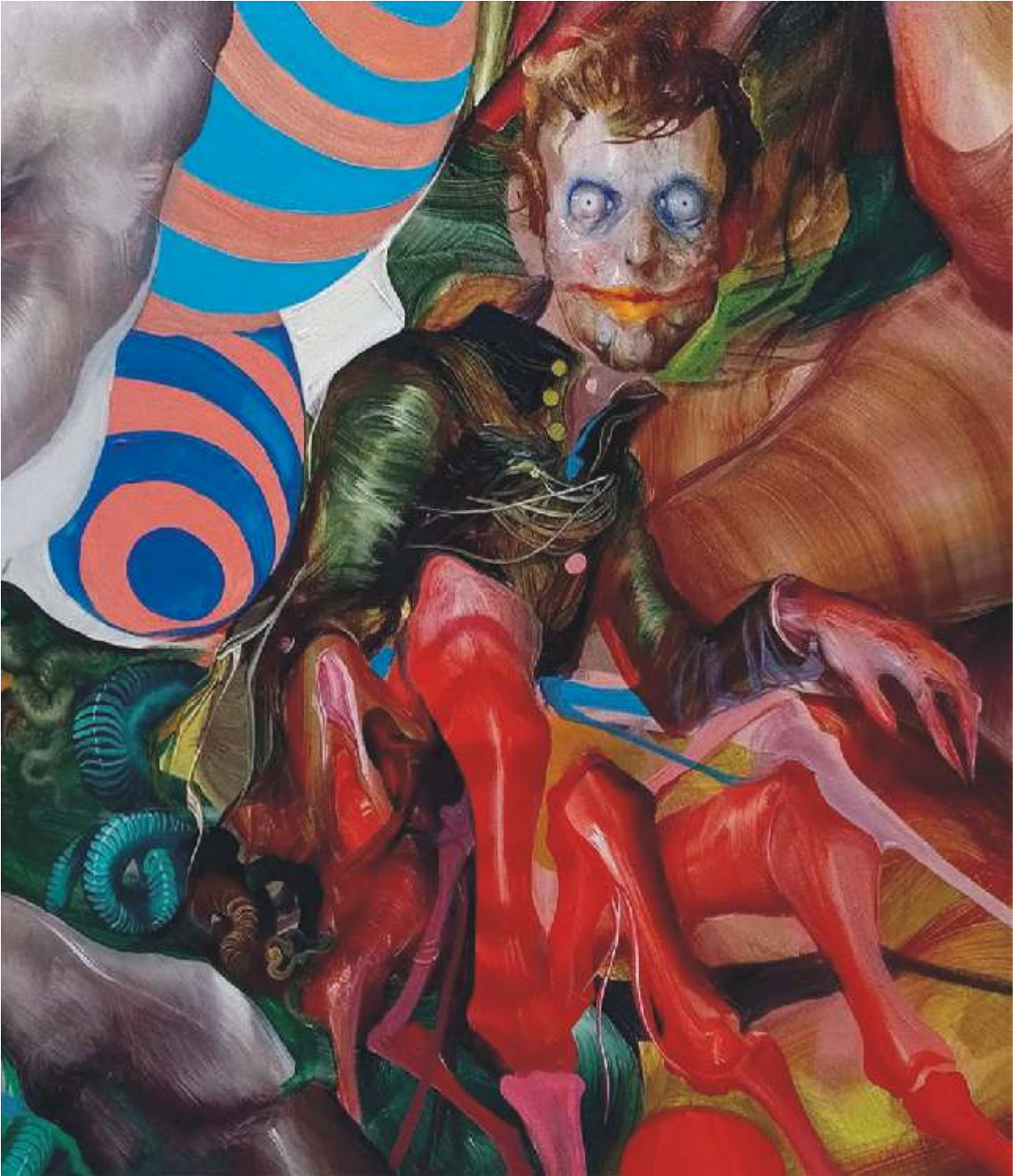
**ENG:** His art is characterized by exploring the relationship between nature and humanity through an apocalyptic and irreverent gaze. Carranza's works are populated by a violent and threatening fauna, inhabiting canvases filled with intense colors and cluttered compositions. This unique aesthetic has roots in his childhood experiences, where his world was closely linked to natural sciences, anatomy, and taxidermy. Carranza has held numerous solo and group exhibitions in various

countries. Among his most recent shows are "Los Cuentos Bárbaros" (Lima, 2023) and "La celebración de las cenizas" (Lima, 2019). His work has been exhibited in galleries in Spain, Germany, the United Kingdom, the United States, Colombia, Ecuador, and Chile, solidifying his presence in the international art scene. Carranza's creative process is intense and often anguishing. The artist describes painting not as a source of joy, but as a path of darkness and uncertainties. He works in sessions that can last from two to sixteen hours, depending on the intensity of the creative moment. In his most recent series, such as "La razón dormida," Carranza has explored the reinterpretation of works by great masters like Francisco de Goya. This exhibition, his nineteenth solo show, presents ten large canvases where he fuses characters, overwhelming fauna, and visceral foliage in dramatic and scenographic compositions. José Luis Carranza's work invites the viewer to immerse themselves in a pictorial universe where each plane takes center stage. His style, which combines surrealist elements with masterful technique, continues to evolve and surprise both the public and critics.









# ELISABETH DAYNÈS DESAFÍA EL CUERPO EN LA CONTEMPORANEIDAD

# ELISABETH DAYNÈS CHALLENGES THE BODY IN CONTEMPORANEITY



La obra original de Elisabeth Daynès es una reflexión sobre los desafíos de la figura humana y el cuerpo en nuestra era contemporánea.

Elisabeth Daynes' original work is a reflection on the challenges of the human figure and the body in our contemporary era.

*Por Anne de Marnhac*

Cautivada por el trabajo de artistas hiperrealistas como John de Andrea, la obra de Elisabeth busca representar individuos y sus cuerpos, algunos perdidos en las profundidades del tiempo, otros a la deriva en el futuro. De repente, nos damos cuenta de que la moda del mañana puede incluir labios en blíster por encargo y máscaras de piel viva que uno puede quitarse y regenerar. Yendo más allá del narcisismo actual, donde los límites entre lo real y lo virtual son cada vez más permeables, Elisabeth irrumpe en la sala de espera del futuro. Esta es una prêt-à-porter ofrecida a las próximas generaciones de hackers de la evolución que somos. Las identidades virtuales están ahí para ser tomadas; los avatares hacen posible trascender nuestra condición humana.

El tiempo es una especie de materia prima esperando ser moldeada. Los post-humanos de Elisabeth siguen siendo seres humanos con sangre circulando por sus venas; pero están evolucionando, flotando en el tiempo, floreciendo, reinventándose. En su búsqueda de identidad, descomponen el aquí y ahora y lo rediseñan a voluntad. De la diversidad venimos y a la diversidad volveremos.

Somos transportados a otra era;

donde algunos de nosotros, buscando la eterna juventud, "compramos" nuevos rasgos faciales mientras otros se pierden en lo que podrían ser o convertirse. Todos comparten la búsqueda obsesiva consciente o subconsciente de la perfección física y la eterna juventud, con la conciencia de que el Tiempo es su enemigo y el Futuro alberga su destrucción final.

Elisabeth Daynès utiliza diversos formatos, materiales y tecnologías para modelar, dar forma y transformar la estructura del cráneo mismo, reclamando el extraordinario tiempo antes de que la carne cubra los huesos para magnificar los músculos del rostro y la expresión.

**ENG** Captivated by the work of hyperrealist artists such as John de Andrea, Elisabeth's work seeks to represent individuals and their bodies, some lost in the depths of time, others adrift in the future. We are suddenly aware that tomorrow's fashion may include blister-pack lips-to-order and living skin masks that one can take off and regenerate. Moving past today's narcissism where the boundaries between the real and the virtual are increasingly permeable, Elisabeth breaks into the waiting-room of the future. This is a ready-to-wear offered to the next

generations of the evolution hackers that we are. Virtual identities are there for the taking; avatars make it possible to transcend our human condition.

Time is a sort of raw material waiting to be shaped. Elisabeth's post-humans are still human beings with blood circulating in their veins; but they are evolving, floating in time, blossoming, reimagining themselves. As they search for their identity, they break down the here-and-now and redesign it at will. From diversity we came and to diversity we shall return.

We are transported to another era; where some of us seeking eternal youth "shop" for new facial features while others loose themselves in what they could be or become. All share the conscious or sub-conscious obsessional quest for physical perfection and eternal youth with the realization that Time is their enemy and the Future harbors their ultimate destruction.

Elisabeth Daynes uses various formats, materials, and technologies to model, shape, and transform the structure of the skull itself, reclaiming the extraordinary time before flesh covers the bones to magnify the muscles of the face and expression.







## IRYNA MAKSYMOVA: EXPLORANDO CONCEPTOS DE FEMINIDAD

## IRYNA MAKSYMOVA: EXPLORING CONCEPTS OF FEMININITY



Sus pinturas indagan temas sobre el feminismo, el sexismo y la ecología, reflejando sus experiencias personales y las injusticias que percibe en el mundo.

Her paintings explore themes of feminism, sexism, and ecology, reflecting her personal experiences and the injustices she perceives in the world.

*Por Michele Secondo*

Las obras de Maksymova se caracterizan por sus colores vibrantes, así como por sus figuras de gran escala que a menudo superan el tamaño natural. Un aspecto destacado de su trabajo es la representación del cuerpo femenino, que Maksymova utiliza para explorar conceptos de feminidad, masculinidad, vulnerabilidad y poder. A menudo, estas figuras femeninas aparecen desnudas, simbolizando la fuerza y la resiliencia.

Además de las figuras humanas, la artista incorpora frecuentemente animales en sus obras, tanto mascotas comunes como criaturas fantásticas del folclore. Estos animales a veces aparecen como protectores de las personas y la tierra, o como santos y guerreros, en igualdad con sus contrapartes humanas.

El estilo de Maksymova también se distingue por la inclusión de elementos gráficos y patrones, así como referencias al arte callejero de Europa del Este. Esto se evidencia en sus trazos audaces, el uso de pintura en aerosol y la incorporación de diversos tipos de texto, desde garabatos enérgicos hasta palabras dibujadas a mano

en letras góticas.

Desde 2020, Maksymova ha participado en numerosas exposiciones individuales y colectivas en todo el mundo. Sus obras han sido exhibidas en ciudades como Londres, Berlín, Madrid, Pekín, Taipéi, Los Ángeles, Nueva York y muchas otras.

Actualmente, Maksymova vive y trabaja en Lviv, Ucrania. Su arte se ha convertido en una plataforma para el activismo social y político, abordando temas como la igualdad, los derechos humanos y los derechos de los animales.

**ENG:** Her paintings explore themes of feminism, sexism, and ecology, reflecting her personal experiences and the injustices she perceives in the world.

Maksymova's works are characterized by their vibrant and contrasting colors, as well as their large-scale figures that often exceed life-size. A notable aspect of her work is the representation of the female body, which the artist uses to explore concepts of femininity, masculinity, vulnerability, and power. Often, these female figures appear nude, symbolizing strength and resilience.

In addition to human figures, Maksymova frequently incorporates animals in her works, both common pets and fantastic creatures from folklore. These animals sometimes appear as protectors of people and the earth, or as saints and warriors, on equal footing with their human counterparts.

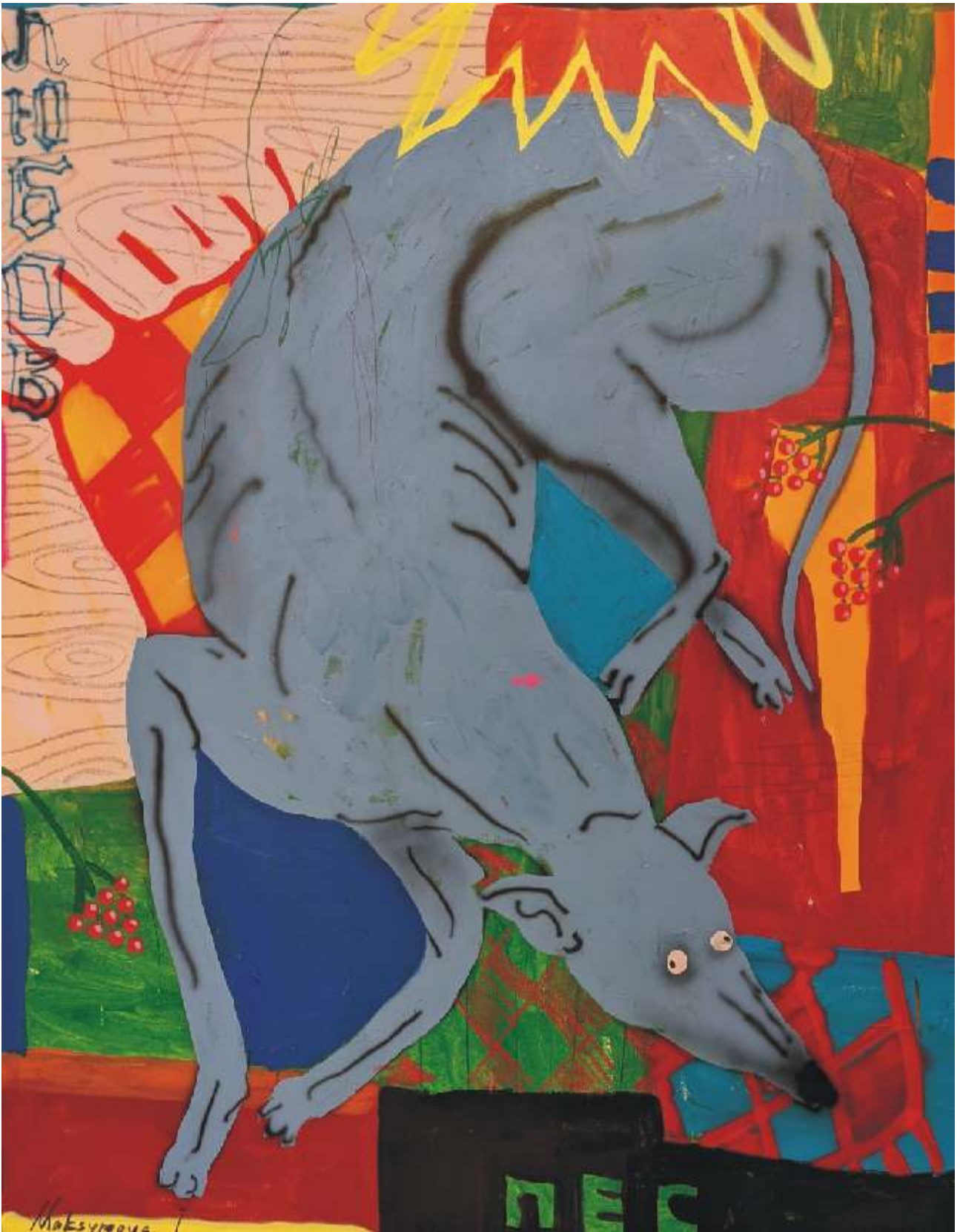
The artist's style is also distinguished by the inclusion of graphic elements and patterns, as well as references to Eastern European street art. This is evident in her bold strokes, the use of spray paint, and the incorporation of various types of text, from energetic scribbles to hand-drawn words in Gothic letters.

Since 2020, Maksymova has participated in numerous solo and group exhibitions worldwide. Her works have been exhibited in cities such as London, Berlin, Madrid, Beijing, Taipei, Los Angeles, New York, and many others.

Currently, Maksymova lives and works in Lviv, Ukraine. Her art has become a platform for social and political activism, addressing issues such as equality, human rights, and animal rights.









## DELPHINE SOMERS, UNA MUJER A LA QUE JUAN LLAMÓ MARÍA

## DELPHINE SOMERS, A WOMAN JOHN CALLED MARY

La artista modela su propio "icono personal de libertad y rebeldía" a partir de una imagen que ha atravesado durante mucho tiempo los tropos culturales occidentales.

The artist models her own "personal icon of freedom and unruliness" out of an image that has long traversed Western cultural tropes.

*Por Sofia Dati*

Sus pinturas, esculturas, películas y performances escenifican una imagen nacida de una profunda fascinación y temor por la naturaleza salvaje e indómita de las cosas que existen más allá del control. Ella indaga en la imagen fantasmagórica de una naturaleza temible que recorre mitos y cuentos populares, representando al hombre salvaje como una criatura peluda que vive en los bosques, hasta llegar a las representaciones de Santa María Magdalena que datan de principios de la Edad Media.

El cuerpo cubierto de pelo de una mujer en parte sexualizada y en parte animalizada fascinó a Delphine Somers, y constituyó el punto de partida de su viaje a través de la fabulación creada por el hombre de una imagen de pecado y maldad que fusiona mitos paralelos, cuentos populares y arquetipos de feminidad como (in)docilidad.

El concepto de "naturaleza" como opuesto a la vida "civilizada" y regulada se forjó como una forma para que las sociedades patriarcales de Occidente justificaran la prescindibilidad de una entidad tan maravillosa como monstruosa. El sistema de pensamiento que dio origen a esta división artificial entre el Hombre y la Naturaleza se sentía amenazado por la rebeldía y la

insubordinación, por lo que construyó una valla para contener la alteridad que se resistía a su alcance. Y a los que allí moraban se les llamó primitivos, criminales, clandestinos y locos.

Esta idea de la naturaleza va de la mano con un rechazo de lo salvaje como un espacio que se niega a ser explorado, poseído y explotado. ¿No ofrece entonces lo salvaje el terreno perfecto para deshacer y desordenar el orden establecido de las cosas? ¿Un lugar que contiene, sin consumir, lo inaprensible, lo fugitivo y lo desobediente? Disfrazada del personaje bíblico de María Magdalena, la artista se desliza bajo la valla e invita a la naturaleza salvaje a entrar en escena.

Se dice que María nació en Magdala, un pueblo pesquero de Galilea, en la tierra de Palestina que ahora está desgarrada por una guerra genocida. Otros rastrean su designación hasta el término hebreo para torre, aludiendo a su posición como baluarte en el movimiento que rodeaba al profeta. ¿O quizás se referían a la torre espiritual que conecta la tierra con el cielo? ¿O era el jardín amurallado que la literatura construía tan a menudo para secuestrar a jóvenes vírgenes como Rapunzel o Santa Bárbara? Algunos dicen que, antes de conocer a Jesús

y alcanzar la fama como la apóstol que primero fue testigo de su resurrección, María estaba poseída por siete demonios.

En el siglo VI, el papa Gregorio I se basó en varios personajes bíblicos para escribir su versión de María Magdalena, la prostituta que se arrepintió en el desierto durante 30 años. Allí, milagrosamente le creció pelo por todo el cuerpo para ocultar su desnudez pecaminosa. Esta versión entró en el imaginario de la cristiandad, donde su imagen se utilizó como símbolo de penitencia. Así, María se unió a la bruja y al salvaje en el paisaje de los otros que servían como contrapeso necesario a los poderes establecidos. Incluso dieron su nombre a esas instituciones carcelarias para mujeres marginadas llamadas lavanderías o asilos de María Magdalena.

Esta historia es emblemática de los cimientos misóginos sobre los que se construyó la Iglesia. Muestra una maquinaria narrativa en funcionamiento para crear un monstruo. Quizás volver a contar la historia de María sea una forma para que la artista supere la historia que le han contado y repare (con) lo salvaje que vive en ella y a su alrededor.

En su intervención performativa, Delphine Somers desafía las fantasías que se han proyectado sobre el cuerpo de María. Su disfraz peludo recuerda imágenes conectadas con la animalidad y la vida salvaje que se esfuerza fuera del recinto de la civilización. Alrededor de la cueva rocosa que María usó como refugio en su reclusión, la artista dispersó fragmentos de una biblioteca iconográfica que ha estado recolectando de diferentes fuentes, principalmente de representaciones medievales y renacentistas de María peluda.

El cuerpo de María cubierto por un manto de pelo recuerda al hombre salvaje que protagonizó muchas leyendas que van desde la antigua Mesopotamia (Enkidu) hasta Asia Oriental (Yeti) y América del Norte (Pie Grande). Expulsada a la naturaleza salvaje, se aleja del orden

y se acerca al reino del deseo indómito. Su cuerpo es abyecto; ella encarna el pecado y la devoción absoluta; es eternamente culpable. Algunas imágenes muestran sus pechos asomando entre su cubierta de pelo. Otras revelan la piel blanca y sedosa de un hombro desnudo en una pose meditativa. Ninguna da forma a la voz que se alzó en el club de chicos que desacreditó, distorsionó y repintó su imagen. Pero aquí, a través del autorretrato y una forma de hagiografía pastiche, la Vida y Obras de María toman un giro divertido. Con apariciones como árbitro en un choque de ideas, sirviente de la Señora y sierva insurgente, su historia suena como un cuento de hadas desplazado donde la princesa golpea a los hombres en sus pesadillas y encarna deseos que han sido reprimidos durante mucho tiempo. Delphine

Somers se basa en los motivos narrativos impuestos a María Magdalena en La Leyenda Dorada para reimaginar los tropos de la sexualidad, el arrepentimiento y la lujuria como espacios potenciales de liberación. Y al final, María vive feliz para siempre en una trama que "viene después de la naturaleza, después de lo queer, y antes del mundo que han soñado". Una que acecha en la naturaleza salvaje.

En este espacio camina una figura que no podemos clasificar, que se niega a relacionarse con nosotros en términos convencionales, pero que habla en cambio en un lenguaje gestual, uno que encuentra solidaridad, conexiones y, sí, esperanza en el compromiso continuo con lo oscuro, lo solitario y lo salvaje.



**ENG:** Her paintings, sculpture, film and performance stage an image borne out of a deep fascination and fear of the wild, untamed nature of things that exist beyond control. She digs into the phantasmagoric image of a dreadful nature that runs through myths and folk tales representing the wildman as a hairy creature living in the woods, all the way to depictions of Saint Mary Magdalene dating back to the early Middle Ages. The hair-covered body of a part-sexualized, part-animalized woman fascinated Delphine Somers, and constituted the point of departure for her journey through the man-made fabrication of an image of sin and evil conflating parallel myths, folk tales and archetypes of femininity as (in)docility.

The concept of 'nature' as opposed to 'civilized', regulated life was forged as a way for patriarchal societies in the West to justify the disposability of such a wondrous yet monstrous entity. The thought system that birthed this artificial divide between Man and Nature felt threatened by unruliness and unsubmission, so it built a fence to contain the otherness that resisted its grasp. And those who dwelled there were called primitive, criminal, clandestine and mad. This idea of nature goes hand in hand with a disavowal of the wild as a space that refuses to be explored, owned and exploited. Doesn't the wild, then, offer the perfect plot for unmaking and disordering the given order of things? Someplace that holds, without consuming, the ungraspable, the fugitive and the disobedient? Disguised as the biblical character of Mary Magdalene, the artist slips under the fence and invites wilderness into the picture.

It is said that Mary was born in Magdala, a fishing town in Galilee, in the land of Palestine that is now torn by a genocidal war. Others trace her

designation back to the Hebrew term for tower, alluding to her position as a stronghold in the movement surrounding the prophet. Or perhaps were they referring to the spiritual tower connecting earth to heaven? Or was it the walled garden that literature so often built to sequester young virgins like Rapunzel or Saint Barbara? Some say that, before meeting Jesus and rising to fame as the apostle who first witnessed his resurrection, Mary was possessed by seven demons. In the 6th century, pope Gregory I drew from several biblical characters to write his version of Mary Magdalene, the prostitute who repented in the desert for 30 years. There, she miraculously grew hair all over her body to hide her sinful nudity. This version entered the imaginary of Christendom, where her image was used as a symbol of penitence. So Mary joined the witch and the savage in the landscape of others that served as a necessary counterbalance to the powers in place. They even gave her name to those carceral-like institutions for outcast women called the Mary Magdalene laundries or asylums. This story is emblematic of the misogynistic foundations on which the Church was built. It shows a narrative machinery at work in crafting a monster. Perhaps re-telling Mary's story is a way for the artist to outplay the story that she has been told and re-pair (with) the wild that lives in and around her.

In her performative intervention, Delphine Somers challenges the fantasies that have been projected onto Mary's body. Her hairy costume recalls images connected to animality and the wild life that strives outside of civilization's enclosure. All around the rocky cave that Mary used as shelter in her seclusion, the artist dispersed fragments of an iconographic library that she has been gleaning from

different sources, mainly from Medieval and Renaissance representations of hairy Mary. Mary's body covered in a cloak of hair is reminiscent of the wildman that starred in many legends ranging from ancient Mesopotamia (Enkidu) to Eastern Asia (Yeti) and North America (Big Foot). Ejected into wildness, she moves away from order and drifts closer to the realm of untamed desire. Her body is abjected; she embodies sin and utter devotion; she is eternally blameful. Some images show her breasts peeping out of her hair cover. Others reveal the silky white skin of a bare shoulder in a meditative pose. None give shape to the voice that spoke up in the boys club that discredited, distorted and repainted her image.

But here, through self-portraiture and a form of pastiche hagiography, Mary's Life and Works take on a funny turn. With appearances as a referee in a clash of ideas, a servant to Mistress and an insurgent serf, her story sounds like an offset fairy tale where the princess strikes men in their nightmares and embodies desires that have long been repressed. Delphine Somers draws on the narrative motifs imposed upon Mary Magdalene in The Golden Legend to re-imagine the tropes of sexuality, repentance and luxuria as potential spaces of liberation. And in the end, Mary lives happily ever after in a plot that "comes after nature, after queerness, and before the world they have dreamed". One that lurks in wilderness.

Into this space walks a figure we cannot classify, who refuses to engage us in conventional terms but speaks instead in a gestural language, one that finds solidarity, connections, and, yes, hope in the continued commitment to the dark, the lonely, and the wild.



## HOPE GANGLOFF Y LA VIDA URBANA CONTEMPORÁNEA

## HOPE GANGLOFF AND CONTEMPORARY URBAN LIFE



Su estilo único combina elementos del arte pop y el expresionismo, creando obras que destacan por su energía y vitalidad.

Her unique style combines elements of pop art and expressionism, creating works that stand out for their energy and vitality.

*Por Rose Sioux*

Gangloff se formó en la prestigiosa escuela de arte Cooper Union en Nueva York, donde desarrolló su distintiva técnica artística. Sus ilustraciones se caracterizan por el uso de colores intensos, que dan vida a sus sujetos de una manera casi eléctrica. La artista trabaja principalmente a gran escala, creando figuras que a menudo superan el tamaño natural, lo que añade un impacto visual significativo a sus obras.

El enfoque de Gangloff en el retrato contemporáneo va más allá de la mera representación física. Sus ilustraciones exploran la psicología y la identidad de sus sujetos, ofreciendo una visión íntima y emotiva de la experiencia humana en el siglo XXI. A través de sus trazos dinámicos y composiciones audaces, la artista logra capturar la energía y la complejidad de la vida urbana contemporánea.

Hope Gangloff retrata a personas de su entorno cercano, incluyendo amigos y familiares, lo que aporta una autenticidad y cercanía a sus obras. Esta aproximación personal le permite explorar las múltiples facetas de la identidad individual en un contexto social más amplio.

El estilo de Gangloff se distingue por su uso innovador de la línea y el color. Sus trazos son enérgicos y expresivos, creando un sentido de movimiento y vitalidad en cada ilustración. La paleta de colores que

emplea es audaz y variada, con tonos brillantes y contrastantes que acentúan las emociones y la personalidad de sus sujetos.

Además de su técnica pictórica, Gangloff incorpora elementos gráficos y patrones en sus obras, lo que añade una dimensión adicional a sus composiciones. Estos detalles, que van desde motivos geométricos hasta texturas elaboradas, contribuyen a la riqueza visual de sus ilustraciones y reflejan la complejidad de la vida moderna.

Su enfoque fresco y contemporáneo del retrato ha contribuido a revitalizar este género tradicional, aportando una perspectiva única sobre la identidad y la experiencia humana en la era actual. En resumen, las ilustraciones de Hope Gangloff representan una visión innovadora y vibrante del retrato contemporáneo.

**ENG:** Gangloff trained at the prestigious Cooper Union art school in New York, where she developed her distinctive artistic technique. Her illustrations are characterized by the use of intense colors, which bring her subjects to life in an almost electric manner. The artist primarily works on a large scale, creating figures that often exceed life-size, adding significant visual impact to her works. Gangloff's approach to contemporary portraiture goes beyond mere physical representation. Her illustrations

explore the psychology and identity of her subjects, offering an intimate and emotive vision of the human experience in the 21st century.

Through her dynamic strokes and bold compositions, the artist manages to capture the energy and complexity of contemporary urban life. The artist often portrays people from her close environment, including friends and family, which brings authenticity and closeness to her works. This personal approach allows her to explore the multiple facets of individual identity in a broader social context.

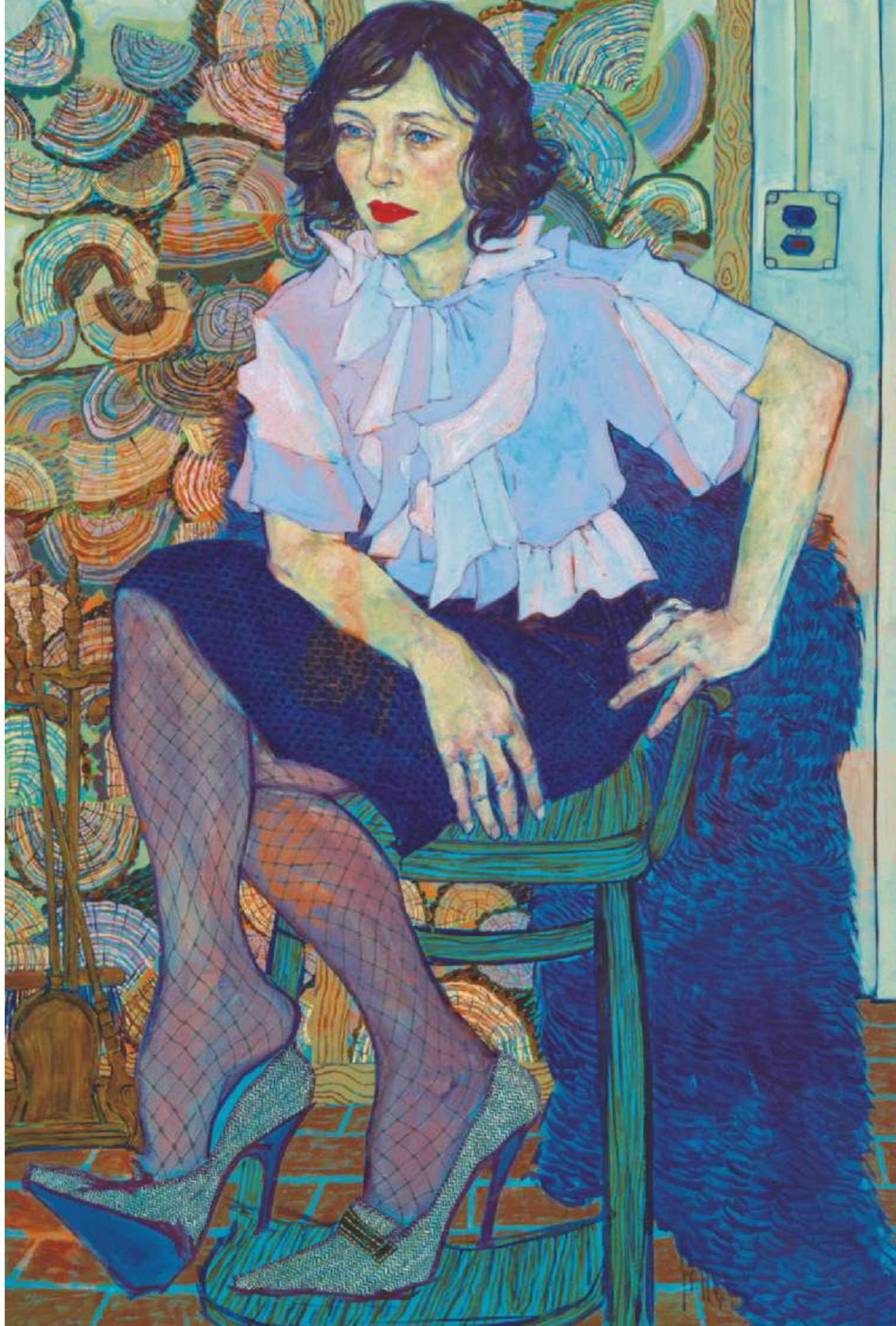
Gangloff's style is distinguished by her innovative use of line and color. Her strokes are energetic and expressive, creating a sense of movement and vitality in each illustration. The color palette she employs is bold and varied, with bright and contrasting tones that accentuate the emotions and personality of her subjects.

In addition to her pictorial technique, Gangloff incorporates graphic elements and patterns in her works, which adds an additional dimension to her compositions. These details, ranging from geometric motifs to elaborate textures, contribute to the visual richness of her illustrations and reflect the complexity of modern life. Her fresh and contemporary approach to portraiture has contributed to revitalizing this traditional genre.







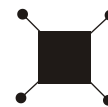






## ART & DESIGN DISTRICT PRESENTA LOOP THROUGH DE GARY HILL

## ART & DESIGN DISTRICT PRESENTS LOOP THROUGH BY GARY HILL



El sábado 22 de marzo, el Distrito abre sus puertas al público para celebrar la cultura, la gastronomía y la creatividad con la tercera edición del Paella Fest III.

On Saturday, March 22nd, the District opens its doors to the public for a celebration of culture, cuisine, and creativity with the third edition of the Paella Fest.

*artdistrictpalma.com · Por John Headhunter*

Hace unos 40 años, los vecinos del barrio de La Soledad solían reunirse para celebrar las fiestas del barrio, compartiendo platos caseros en la calle, donde la estrella era la paella. Inspirados por esta tradición y con la intención de reunir a la vecindad, **Art & Design District** restableció la **Paella Fest** como tradición anual.

En esta nueva edición talentosos chefs presentarán una explosión de sabores por las calles de este histórico barrio palmesano, preparando platos únicos de paella en vivo, una oportunidad inolvidable para disfrutar de creaciones gourmet en un entorno extraordinario. Las delicias culinarias y los estudios de este distrito de arte estarán abiertos a los visitantes y te darán la oportunidad de formar parte de este especial festival donde la gastronomía, el arte y la comunidad se unen, para dar forma al espíritu innovador de este nuevo Distrito de Arte y Diseño de Palma.

Como plato fuerte del evento destacar la exposición "**Loop Through**" del artista residente **Gary Hill** (Seattle, Estados Unidos, 1955), considerado como uno de los creadores fundamentales del videoarte y las instalaciones de sonido y de video. Un artista contemporáneo cuyo trabajo explora la relación entre palabras e

imágenes electrónicas, investigación que ha dominado el videoarte durante las últimas décadas y que ofrecerá un cautivador viaje a través de sus obras visuales.

El evento estará acompañado de música en vivo, creando una atmósfera perfecta para disfrutar de la vibrante energía que transmite este Distrito de Arte. Tras el éxito de las ediciones anteriores, el Paella Fest III promete crear un encuentro informal y espontáneo, pero a la vez creativo e innovador. El evento tendrá lugar por las calles del barrio de La Soledad el sábado 22 de marzo.

**ENG:** About 40 years ago, residents of the La Soledad neighborhood used to gather to celebrate local festivities, sharing homemade dishes in the street, with paella as the star attraction. Inspired by this tradition and aiming to bring the neighborhood together, **Art & Design District** has reestablished the Paella Fest as an annual tradition.

In this new edition, talented chefs will present a flavor explosion through the streets of this historic Palma neighborhood, preparing unique paella dishes live, offering an unforgettable opportunity to enjoy gourmet creations

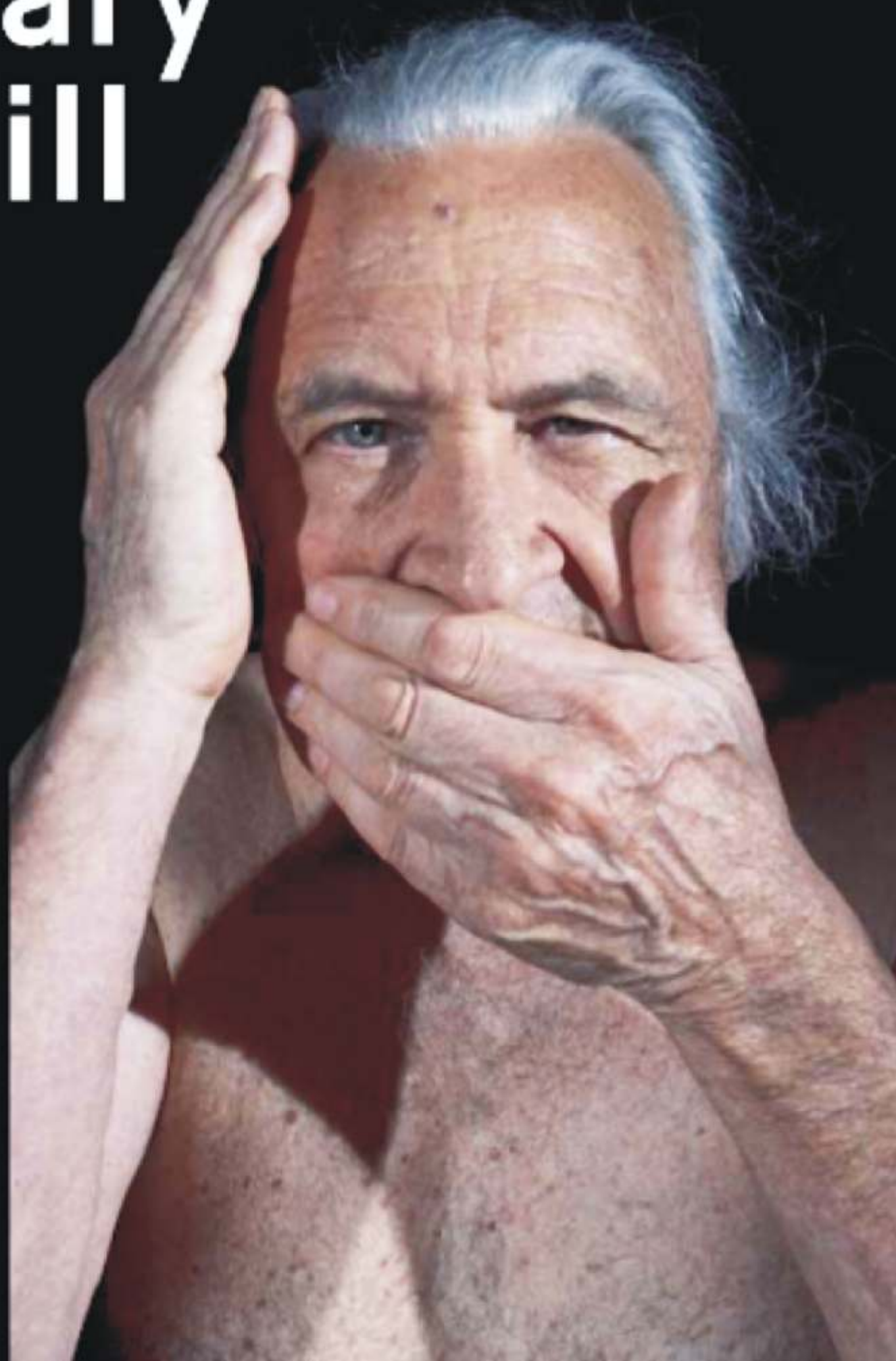
in an extraordinary setting. The culinary delights and studios of this art district will be open to visitors, giving you the chance to be part of this special festival where gastronomy, art, and community come together to shape the innovative spirit of this new Art and Design District of Palma.

As the event's highlight, the exhibition "**Loop Through**" by resident artist **Gary Hill** (Seattle, United States, 1955) stands out. Hill is considered one of the fundamental creators of video art and sound and video installations. A contemporary artist whose work explores the relationship between words and electronic images, his research has dominated video art in recent decades and will offer a captivating journey through his visual works.

The event will be accompanied by live music, creating a perfect atmosphere to enjoy the vibrant energy transmitted by this Art District. Following the success of previous editions, Paella Fest III promises to create an informal and spontaneous, yet creative and innovative gathering. The event will take place in the streets of the La Soledad neighborhood on Saturday, March 22.

# Gary Hill

MIND'S EYE BLINK(S)



## MUST HAVE



**BLUE BANANA SHOP**  
Av. de Jaume III, 3. Palma.  
[www.bluebananabrand.com](http://www.bluebananabrand.com)



**UGG® PUMPED SLIDE FOR WOMEN: 111,96€**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**EL ESPÍRITU DE LA ESPERANZA**  
Autor: Byung-Chul Han  
En portada la obra de Anselm Kiefer



**BIRKENSTOCK LONDON ANTE: 140€**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



MUST HAVE



**MASAHIRO MARUYAMA EYEWEAR**  
**Óptica Toscana.** Paraires, 2. Palma, Mallorca.  
Tel. 971 228 680 · [opticatoscana.com](http://opticatoscana.com)



**THINKING MU BLUE BUTTERFLY TOM SHIR: 89,90€**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma, Mallorca.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**LA REGLA CRÍTICA: 56 ARTÍCULOS CÍCLICOS FISIOLÓGICOS**  
VENTA OLINE: [infomag.es](http://infomag.es)  
AUTOR: **CARLOS PENAS**



**KANGOL BERMUDA CASUAL: 78€**  
**Pasatiempos Store.** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 · [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

# Rako Joies y la joyería para el hombre

# Rako Joies and men's jewelry

Rako Joies. Carrer d'en Rubí, 5. Palma

La geometría está más presente que nunca en la joyería masculina.

Geometry is more present than ever in men's jewelry.



La joyería masculina ha evolucionado mucho en los últimos años y las cadenas, anillos o pulseras están en el centro de esta evolución. Tienen un atractivo universal y pueden llevarse en cualquier ocasión, ya sea casual o formal. Los artesanos como Romeo de Rako Joies empezaron a experimentar con materiales, estilos y formas, anunciando una nueva era de accesorios masculinos. Pero, ¿qué hace que las cadenas y los anillos sean tan populares entre los hombres? La respuesta simple es la historia. En todas las culturas y a lo largo de los siglos,

los hombres se han adornado con joyas como símbolo de estatus, poder e identidad. Y en la actualidad la geometría está más presente que nunca en la joyería masculina. Las joyas talladas en formas simples, rudimentarias, robustas de manera que se nota la huella de la mano de su creador ocupan un espacio entre las más buscadas. Los hombres eligen ahora accesorios que reflejan sus preferencias, pasiones y estilos de vida únicos. El audaz atractivo de la joyería masculina no reside sólo en su estética, sino también en su capacidad para desafiar los

estereotipos. La idea de que la joyería es exclusiva para mujeres está desapareciendo a medida que los hombres adoptan con confianza diferentes piezas como parte de su vestuario diario.

**ENG:** Men's jewelry has evolved significantly in recent years, with chains, rings, and bracelets at the center of this evolution. They have universal appeal and can be worn on any occasion, whether casual or formal. Designers like Romeo de Rako Joies began experimenting with materials, styles, and shapes, heralding a new era of men's accessories. But what makes chains and rings so popular among men? In all cultures and throughout the centuries, men have adorned themselves with jewelry as a symbol of status, power, and identity. Today, geometry is more present than ever in men's jewelry. Jewelry carved in simple, rudimentary, robust shapes that show the imprint of their creator's hand occupies a space among the most sought-after pieces. Men now choose accessories that reflect their unique preferences, passions, and lifestyles.

The bold appeal of men's jewelry lies not only in its aesthetics but also in its ability to challenge stereotypes. The idea that jewelry is exclusive to women is disappearing as men confidently adopt different pieces as part of their daily wardrobe.

Rako Joies men's jewelry is timeless, elegant, and innovative for today's man. Find your piece.

# FOODIES TRAVELLERS

ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam ñam...

a modo morro fino



## CUADERNO DE GASTRONOMÍA



## S'Àngel bistro: Hospitalidad y buena comida

## S'Àngel Bistro: Hospitality and Good Food

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Tel. 971 77 36 61 · [restaurantesangel.es](http://restaurantesangel.es)

*Texto: Bernd Eldelbar · Fotografía Rococó de la Mer*



Con el deseo de satisfacer nuestras ansias de viajar a través del paladar, este restaurante encarna perfectamente la vieja tradición de hospitalidad y la buena comida, lo que lo convierte en un acierto para saciar dichos anhelos.

It captures the idea of experiencing travel through culinary experiences and emphasizes the restaurant's ability to fulfill this desire through its combination of welcoming atmosphere and excellent cuisine.



S'Àngel es una oda a los ingredientes del Mediterráneo y a los vinos con alma. Cuando los visitas, se respira un ambiente muy acogedor y familiar, que lo convierte en un gran anfitrión de la cocina mediterránea. Los tonos cálidos y el enlucido rústico ayudan a que te sientas muy cómodo, como si estuvieras en tu casa.

El chef y propietario gallego Luis Suárez, aplica su sólida técnica a sus creaciones dando a la materia prima el respeto que se merece. Sin duda un concepto gastronómico amable con el planeta, por el sentido común que aplica en la selección de sus ingredientes.

La carta que ofrecen a sus comensales está repleta de propuestas de lo más apetecibles donde destacan ingredientes de proximidad, alguna que otra

influencia francesa e incluso asiáticas. Destacaría entre su interesante oferta gastronómica platos de cuchara como los **Garbanzos con manitas de cerdo, butifarrón, setas y foie, Huevo a 63°C sobre lomo de bacalao, lenteja beluga, espuma de patata y crumble de setas**; otras recomendaciones a tener en cuenta son el **solomillo de vaca vieja con salsa de vino al aroma de trufa**, los **piquillos rellenos de morcilla y castaña con salsa cremosa de queso** o incluso el delicioso el **pulpo frito sobre puré al ají amarillo y lima con pimientos dulces "bite"** o el **bacalao en costra**, un plato con ADN y muy solicitado por su clientela más fiel.

El servicio del restaurante es muy cordial y profesional. También destacaría su excelente selección de vinos y cavas, que maridan

perfectamente con su oferta gastronómica y que elevan el disfrute, realzándola con un toque original y a la vez llamativo.

**ENG:** S'Àngel is an ode to Mediterranean ingredients and wines with soul. There is an appropriately earthy and natural atmosphere in this cozy restaurant dedicated to promoting Mediterranean cuisine. The warm tones and rustic plastering help it feel close and very comfortable.

Galician chef Luis Suárez, who opened S'Àngel Bistro tapas, applies his solid technique to inventive and appealing classic dishes that give the raw materials the respect they deserve. A concept that is kind to the planet due to the common sense applied in gathering its ingredients and focusing on sustainability. The menu is full of appealing proposals where local ingredients stand out, mixed with some French or Asian flavors; and the resulting dishes are very successful.

I would highlight spoon dishes like **Chickpeas with pig's trotters, butifarrón, mushrooms, and foie, Egg at 63°C on cod loin, beluga lentils, potato foam, and mushroom crumble**; others like the **old cow sirloin with wine sauce scented with truffle, the stuffed peppers with blood sausage and chestnuts with creamy cheese sauce, the fried octopus on yellow pepper and lime puree with sweet "bite" peppers** is also delicious, and the **cod in crust**, a dish with a highly requested DNA by its most loyal clientele.

The service is friendly and informative. Opt for the well-chosen wine pairings that will elevate the pleasure and enjoyment of their cuisine, often enhancing it with an original and striking touch.

## Wine and Food: Un espacio gastronómico que te cautivará

## Wine and Food: A gastronomic space that will captivate you

Calle Sindicat, 3/ Plaza Mayor, 10. Palma. Tel. 686 53 27 10



La propuesta de este restaurante siempre bajo su personal prisma sobre la cocina viajera, es la propia de un experimentado restaurador como Juan Pablo Cabanna que solo trabaja con productores de confianza y que busca con sus platos y creaciones exaltar las materias primas de calidad.

Ofrecen una carta internacional donde encontrarás platos llenos de buen gusto y delicadeza con texturas de acertados contrastes y una constante exaltación del sabor.

Un concepto viajero que reinterpretado desde la gastronomía, toma cuerpo mediante una cocina que nos sorprende con una combinación

de productos de diferentes orígenes, lo que nos lleva a degustar platos como el ceviche de lubina con aliño de mango y guacamole, el taco japonés de ternera y verduras al soplete, la arepa de cerdo adobado a la barbacoa, el falafel en pita o la quesadilla de pollo, provolone, guacamole y salsa criolla.

La carta se completa con platos maravillosos como su tartar de salmón, guacamole y kimchi-mayo, el steak tartar de solomillo de ternera, la tagliata de ternera, tomate confitado con rúcula y parmesano o el tierno cordero lechal a baja temperatura. Todas estas delicias surgen del corazón y para el disfrute óptimo de cuerpo y alma.

**ENG:** The proposal of this restaurant, always under his personal prism of traveling cuisine, is typical of an experienced restaurateur like Juan Pablo Cabanna, who only works with trusted producers and seeks to exalt quality raw materials with his dishes and creations.

They offer an international menu where you'll find dishes full of good taste and delicacy with textures of well-matched contrasts and a constant exaltation of flavor.

A traveling concept that, reinterpreted from gastronomy, takes shape through a cuisine that surprises us with a combination of products from different origins, leading us to taste dishes such as **sea bass ceviche with mango dressing and guacamole, Japanese beef and blowtorch-seared vegetable taco, barbecue marinated pork arepa, falafel in pita, or chicken quesadilla with provolone, guacamole, and creole sauce.**

The menu is completed with wonderful dishes such as their **salmon tartare with guacamole and kimchi-mayo, beef tenderloin steak tartare, veal tagliata with confit tomato, arugula, and parmesan, or tender suckling lamb cooked at low temperature.** All these delights arise from the heart and for the optimal enjoyment of body and soul.



## El Cerdo Volador, más que un Pub

Es un espacio atractivo de iluminación vibrante repleto de anuncios de neón y pósters de conciertos, donde reunirse con amigos y disfrutar de noches memorables. Si buscas un lugar para desconectar después del trabajo El Cerdo Volador te da la bienvenida con un interior ecléctico con mesas de madera, asientos de cuero acolchados y una imponente barra con una hábil iluminación graduable. Esta neo-taberna es una celebración de las ricas tradiciones de la hospitalidad y lo encontrarás en el barrio de Armadams (Carrer Marqués de la Sènia, 27, Palma). Un espacio que encaja a la perfección, ya sea por la ambientación, como por el personal, liderado por un barman amante de la música rock-indie de lo más auténtico. Ya estás tardando para experimentar las alegrías del ocio nocturno, en un espacio creado para un público cosmopolita y para la gente del vecindario.

**ENG:** It is an attractive space with vibrant lighting filled with neon signs and concert posters, where you can meet friends and enjoy memorable nights.

If you're looking for a place to unwind after work, El Cerdo Volador (The Flying Pig) welcomes you with an eclectic interior featuring wooden tables, padded leather seats, and an imposing bar with skillfully adjustable lighting. This neo-tavern is a celebration of rich hospitality traditions and can be found in the Armadams neighborhood (Carrer Marqués de la Sènia, 27, Palma). It's a space that fits perfectly, both in terms of ambiance and staff, led by a bartender who is a lover of authentic rock-indie music. You're already late to experience the joys of nightlife in a space created for a cosmopolitan audience and local neighbors.



## Nino's Kebab: una celebración de sabores

Nino's Kebab es un lugar donde se reúnen familias y amigos, donde las risas llenan el ambiente y donde cada comida está hecha para acercar a la gente. Su propósito es ofrecer un ambiente cálido, acogedor y lleno de vida. Ya sea para un almuerzo rápido entre reuniones o para una cena acogedora con sus seres queridos. Han abierto las puertas de este nuevo establecimiento en Avenida Argentina, 8 de Palma para que descubras los sabores auténticos que llevan perfeccionando desde 1985, el arte de elaborar gyros, carnes tiernas con la característica salsa secreta para kebabs. Cada plato que sirven en Nino's lleva un pedazo de su historia.

**ENG:** Nino's Kebab is a place where families and friends gather, where laughter fills the air, and where every meal is made to bring people closer together. Their purpose is to create an atmosphere that's warm, welcoming, and full of life. Whether you're stopping by for a quick lunch between meetings or settling in for a cozy dinner with your loved ones. They have opened the doors of this new establishment in Avenida Argentina 8, Palma, for you to discover the authentic flavors they have been perfecting since 1985, the art of crafting gyros, tender meats with their signature secret kebab sauce. Every dish they serve at Nino's carries a piece of their history.

## Mama's Pepper: La verdadera sensación de estar en Italia

## Mama's Pepper: The True Sensation of Being in Italy

Mama's Pepper abrió su segundo restaurante en el barrio de Santa Catalina para llevarte a un viaje culinario único.

Mama's Pepper opened its second restaurant in the Santa Catalina neighborhood to take you on a unique culinary journey.

Carrer de Sant Magí, 80. Palma. Tel. 676 45 21 63



alegría con una decoración estilo "campestre" que crea ese espacio de ensueño con especial atención al detalle, lleno de flores en la entrada, como si estuvieras en un jardín de una casa de campo. Bienvenidos!!!

**ENG:** As we have come to expect, they delight us with their artisanal pizzas and comforting homemade pasta that stimulate the taste buds just by looking at them.

From Mama's Pepper's kitchen come glorious Neapolitan-style pizzas with fluffy edges, paper-thin crusts, and minimal simple ingredients of the highest quality, such as buffalo mozzarella and sweet tomato sauce.

In fact, this culinary corner focuses on nothing more than creating the perfect Neapolitan pizza.

I would also say that Mama's Pepper is a place of pure joy inspiration with a "countryside" style decor that creates a dreamy space with attention to detail, filled with flowers at the entrance as if you were in a garden of a country house. Welcome to paradise!!!

Tal como nos tienen acostumbrados en Mama's Pepper en este nuevo restaurante nos siguen deleitando con sus pizzas artesanales y pasta casera reconfortante que estimulan las papilas gustativas. De su cocina salen gloriosas pizzas al estilo napolitano con bordes

esponjosos, cortezas finas como papel y mínimos de ingredientes, de altísima calidad, como por ejemplo la mozzarella de búfala y la dulce salsa de tomate. De hecho, este rincón gastronómico se enfoca en crear la pizza napolitana perfecta. Además diría que Mama's Pepper es un lugar de pura



elige tu vino

WINE SPOT



Vino rosado de los viñedos más fríos de la Tramuntana que proporcionan aromas frescos y acidez equilibrada. Las uvas despalilladas y estrujadas se prensan directamente a baja presión obteniendo el mosto. Color rosa muy pálido, con reflejo anaranjado propio de la uva mantonegro. En nariz encontramos frutas rojas, como la fresa y la frambuesa, notas cítricas de pomelo, flor blanca y delicados recuerdos balsámicos con un final goloso. Armónico, equilibrado, de textura elegante.

**LLÀGRIMA DE SUPERNA 2023**

• [sonvichdesuperna.es](http://sonvichdesuperna.es)



Homenaje a los Supernins. Viticultores, agricultores, margers, oleicultores, ganaderos y carboneros que habitaron durante siglos el Valle de Superna. Es el resultado del trabajo ancestral y la búsqueda del equilibrio y la profundidad. "Ses Terrases" está situada a 400 metros sobre el nivel del mar. Es el Mantonegro de mayor altitud de la isla y por consiguiente del mundo. De intenso color cereza. En nariz, confitura de frutas rojas y negras, ciruela, mineral y especiado. Notas de tabaco, ahumados y vainilla.

**SUPERNINS 2021**

• [sonvichdesuperna.es](http://sonvichdesuperna.es)



Visualmente es un mezcal brillante, transparente ligeramente con tintes verdes. De intensidad aromática y carácter herbal. Ha sido galardonado con una medalla de oro y ha sido reconocido como uno de los mejores, ubicándose en el top 99 del año 2023. Este logro es un reflejo del esfuerzo y dedicación que ponemos en cada botella. En boca es muy fresco y su percepción alcohólica es media, tiene textura sedosa que junto a sus sabores se mantienen por largo periodo.

**DOÑA PERLA MEZCAL ARTESANAL**

• [xolotl.es](http://xolotl.es)



En 2023, Bodegas Bilbaínas modernizó la imagen de Viña Pomal, convirtiéndolo en Pomal y renovando su imagen para reivindicar su historia y sus credenciales. El restyling conserva su esencia como el clásico moderno de DOCa Rioja, pero con una estética más actual y con más guiños a su origen. Por un lado, su etiqueta otorga más presencia a su histórica bodega (Bodegas Bilbaínas), con una ilustración redibujada y de mayor tamaño. También menciona El Barrio de La Estación de Haro, un enclave único y privilegiado de La Rioja en el que nace Pomal.

**VIÑA POMAL RESERVA 2018**

• [www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)

## La historia de Bodega Son Vich de Superna

## The history of Bodega Son Vich de Superna

*Texto: Son Vich. Fotografía: Archivo · [www.sonvichdesuperna.es](http://www.sonvichdesuperna.es)*



Las primeras noticias que tenemos de Son Vich de Superna se remontan al año 1.236 cuando recién conquistada Mallorca por el Rey D. Jaume I el Conqueridor, éste en premio a la colaboración y ayuda en dicha conquista, cede dichas tierras en el valle de Superna al caballero Ludovico de Vic, llamando a la finca o possessió desde entonces Son Vich de Superna.

Después de varios propietarios, fue la familia Moragues-Monlau a mitad del Siglo XIX quien reformó las edificaciones tal y como se encuentran hoy en día. Todas ellas están construidas con la piedra caliza extraída del mismo valle. Las casas principales se empezaron a

construir en 1895, finalizando las obras en 1900 y realizándose junto a ellas uno de los mejores jardines románticos de la isla de Mallorca. Dichos señores ya plantaron vides, entre el torrente y las casas, y hacían vino para autoconsumo. La explotación agrícola se basaba principalmente en el aceite y una explotación ganadera.

La familia Sampol-Massanet, la adquirió en 1981 y remodeló el sistema productivo apostando principalmente por las vides, con abundantes naranjos, olivos, ovejas y gallinas, y devolviendo al jardín su antiguo esplendor, siguiendo con las tradiciones ancestrales mallorquinas, como la matanza del cerdo.

**ENG:** The earliest information we have on Son Vich de Superna dates back to the year 1236 when Majorca had just been conquered by King James I, who as reward for his cooperation and help in this conquest, granted these lands in Superna Valley to Knight Ludovico de Vic, who called the estate or possessió Son Vich de Superna.

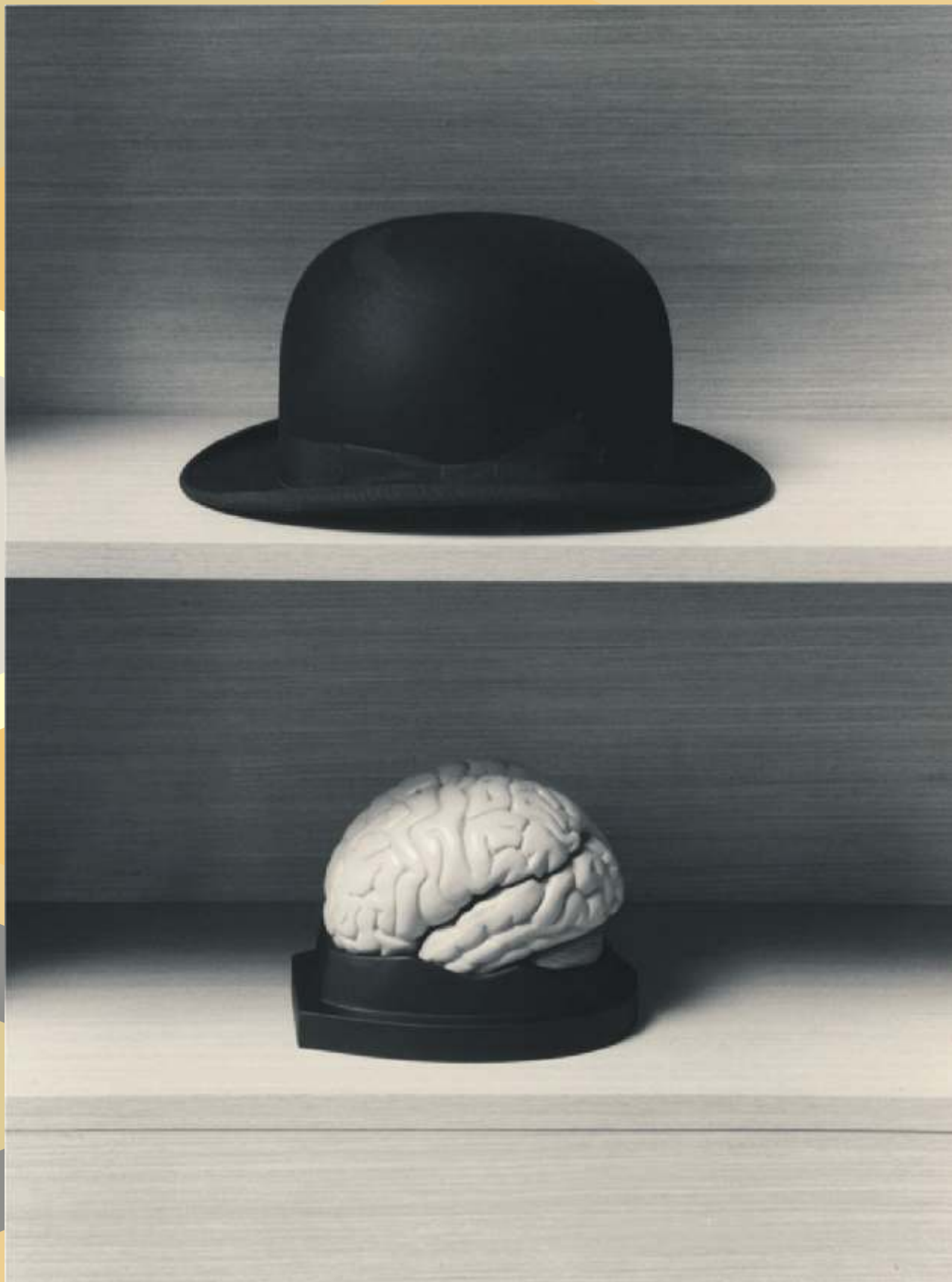
After several owners, it was the Moragues-Monlau family in the mid-19th century who renovated the buildings to their present state. They are all built with limestone extracted from the same valley. Construction began on the main houses in 1895, with work being completed in 1900 and one of the best Romantic gardens on the island of Majorca being created next to them. This family planted vines between the river and the houses, and made wine for their own consumption. Agricultural exploitation was primarily based on oil and cattle.

The Sampol-Massanet family purchased it in 1981 and remodelled the production system, committing primarily to vines, with abundant orange trees, olive trees, sheep and hens, and returning the garden to its ancient splendour, continuing with Majorcan ancestral traditions, such as pig slaughtering.

# THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #224

shopping · business · hoteles · restaurantes - bares con encanto



Chema Madoz ©

## INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

### SHOPPING

pág./page 60

#### Rako Joies Artisanals

Joyería artesanal  
Carrer d'en Rubí, 5. Palma.  
Tel. 654 18 41 57

#### Pasatiempos

Clothing & Complements  
Son Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 725 980

#### Little India

Clothing & Complements  
Victori, 6. Palma  
Tel. 679 629 263

#### Óptica Toscana

Gafas modernas y exclusivas  
Paraires, 2. Palma.  
Tel. 971 22 86 80

#### Colmado La Búfala

Producto artesanal italiano  
Germans Perelló, sn. Alaró.  
Tel. 971 879 454

#### Son Figuerola

Herbodietética  
Plaça Mare deDeu de Lluch, 2.  
Inca. Tel. 971 870 721

#### Fika Farina

Panadería sueca de alta calidad  
Calle Sindicato 2, Palma.  
Tel. 682 41 55 80

### BUSSINESS

pág./page 61

#### The Hub co-spaces

Coworking  
Caro, 70. Palma  
Tel. 971 079 589

#### Nidus

Coworking  
Colom, 20. 1º. Palma.  
Tel. 676 782 859

#### Doblezero the agency

Publicidad & Marketing  
Doblezerotheagency@gmail.com

#### Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje  
Ganamosreciclando.com

### HOTELES

pág./page 64

#### Es Princep

Hotel boutique  
Bala Roja, 1. Palma  
Tel. 971 720 000

#### Palma Riad

Hotel boutique  
Sant Jaume, 5. Palma.  
Tel. 871 87 12 10

#### Glòria de Sant Jaume

Hotel boutique  
Sant Jaume, 18. Palma.  
Tel. 971 717 997

#### Llorenç Parc de la Mar

Hotel boutique  
P. Llorenç Villalonga, 4. Palma.  
Tel. 971 677 770

#### Hotel Cort

Hotel boutique  
Plaça de Cort, 11. Palma.  
Tel. 971 213 300

#### Posada Terra Santa

Hotel boutique  
Posada terra Santa, 5. Palma.  
Tel. 971 214 742

#### Concepció by Nobis

Hotel boutique  
Concepció, 34. Palma  
Tel. 971 915 025

#### Hotel Artmadams

Hotel art gallery  
Marquès de la Sènia, 34. Palma  
Tel. 971 222 121

### RESTAURANTES

pág./page 64

#### Emilio Innobar

Fine fusion cuisine  
Concepció, 9. Palma.  
Tel. 657 507 294

#### The Wine Side

Cocina de producto  
Passeig Mallorca, 8. Palma  
Tel. 971 722 348

#### Aromata

Mediterránea de autor  
Concepció, 12. Palma.  
Tel. 971 495 833

#### Mediterranean

Menú degustación by Andreu  
Genestra en Zöetry Hotel  
Camí de Sa Torre, 8, 7. Llucmajor  
Tel. 603 293 745

#### Guethary

Parrilla mediterránea  
Marbella, 36. Playa de Palma.  
Tel. (+34) 671 709 729

#### S'Àngel Bistro

Cocina global  
Porta Santa Catalina, 7. Palma  
Tel. 971 77 36 61

#### Quinta Avenida

Asiática fusión  
Compte Sallent, 5. Palma.  
Tel. 871 04 30 66

#### Vandal

Cocina viajera  
Plaza Progrso, 15. Palma.  
Tel. 871 045 174

#### Sumaq

Peruana de autor  
Cotoner, 44. Palma.  
Tel. 696 526 758

#### La Miranda

Cocina fusión.  
Plaça Banc de l'Oli, 2. Palma.  
Tel. 871 90 69 30

#### La Vieja de Jonay

Canaria de autor  
Raimundo Clar, 11. Palma.  
Tel. 871 531 731

#### Wine & Food

Cocina global  
Sindicato, 3. Palma.  
Tel. 686 53 27 10

#### Cuina Vivant

Cocina sostenible  
Travessia d'en Ballester, 11.  
Palma. Tel. 623 50 18 66

#### A GoGò Pizzabar

Cocina italiana; pizzas  
Can Fortuny, 5. Palma.  
Tel. 971 96 61 38

#### Bianco e Rosso

Cocina italiana  
Fàbrica, 6. Palma.  
Tel. 971 905 015

#### La Búfala

Cocina italiana  
Germans Perelló, Alaró.  
Tel. 971 879 454

#### La Mujer de Verde

Vegan & vegetarian  
Porta Santa Catalina, 1. Palma.  
Tel. 871 173 739

#### Es Ginebró

Vegan & vegetarian  
Bisbe Llompart, 124. Inca.  
Tel. 971 500 209

#### The Store Deli & Bistro

Cocina fusión  
Formentor, 169. Port Pollença.  
Tel. 971 865 647

#### La Rovina Vermutería

Cocina mediterránea  
Plaça Miguel Capllonch, 2.  
Port de Pollença. T. 971 14 36 83

#### Mar y Paz

Cocina mediterránea viajera  
Enginyer Felicià Fuster, 1.  
Can Picafort. Tel. 971 85 00 23

#### Los Patos

Mediterránea local  
Camí de Can Blau, 42.  
Port Alcúdia. Tel. 971 890 265

### BARES CON ENCANTO

pág./page 70-71

#### Donde el Paisi

Embutidos ibéricos & tapas  
Industria, 13. Palma.

#### La Vélo Brewery

Craft beer  
Industria, 23. Palma.

#### Vianda

Cafetería  
Calle Pompeu Fabra, 1. Palma  
(zona Conservatorio de música).

#### Toutatis Bar

Craft Beer  
Plaça de Santa Magdalena, 4a.  
Palma. Tel. 649 412 338

#### Lórien

Craft Beer  
Caputxines, 5A. Palma



ACCEDE A NUESTRA **GUÍA DE OCIO ONLINE** A TRAVÉS DEL **CÓDIGO QR Y**  
CONTENIDOS EXCLUSIVOS ENTRANDO EN **INFOMAG.ES**



**RAKO JOIES**  
joyas artesanales

**ESP:** Una tienda taller de joyas de autor donde pueden encontrar piezas artesanales con mucha personalidad como anillos, colgantes, pendientes de plata, oro y piedras naturales.

**ENG:** A jewelry workshop store where you can find handmade pieces with a lot of personality such as rings, pendants, earrings made of silver, gold, and with a natural stones.

**DEU:** Ein Schmuckwerkstattgeschäft, in dem Sie handgefertigte Stücke mit viel Persönlichkeit wie Ringe, Anhänger, Ohringe aus Silber, Gold und Natursteinen finden können.

**Carrer d'en Rubí, 5, bajo. Palma. Mallorca.**  
Tel. 654 18 41 57



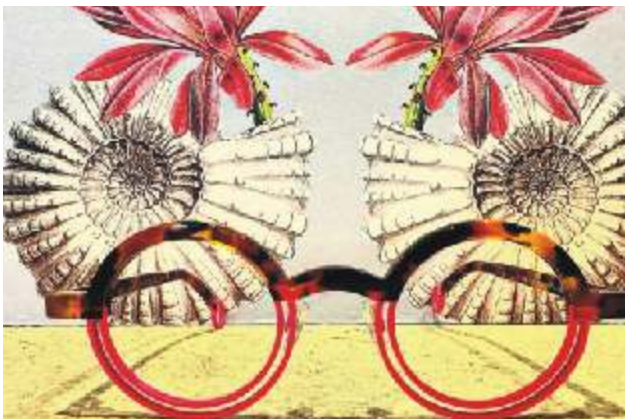
**PASATIEMPOS**  
pasatiempos.net

**ESP:** Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans, Blundstone, Dedicated, Goorin, Alchemy...

**ENG:** Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans, Blundstone, Dedicated, Goorin, Alchemy...

**DEU:** Obey, Carhartt Wip, Red Wing, Birkenstock, Ugg, Adidas Originals, New Balance, Dr.Martens, Thinking Mu, Dickies, Vans, Blundstone, Dedicated, Goorin, Alchemy...

**Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.**



**ÓPTICA TOSCANA**  
opticatoscana.com

**ESP:** Una gran selección de gafas con personalidad, dirigidas a personas con grandes inquietudes estéticas.

**ENG:** Far from your typical optician, Óptica Toscana offers a wide range of personalized glasses, for the fashion forward customer.

**DEU:** Eine grosse Auswahl von Brillen für Personen die etwas anderes suchen, eine Brille mit Persönlichkeit brauchen.

**Paraires, 2. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 228 680



**BLUE BANANA**  
bluebananabrand.com

**ESP:** Una marca con la que quieres sentirte identificado. Quieren inspirarte y animarte a salir a conocer el mundo y encontrar tu propia aventura, a salir de la monotonía del día a día.

**ENG:** A brand with which you want to feel identified. They want to inspire you and encourage you to go out and explore the world and find your own adventure, to break out of the monotony of daily life.

**DEU:** Eine Marke, mit der du dich identifizieren möchtest. Sie wollen dich inspirieren und ermutigen, hinauszugehen und die Welt zu erkunden und dein eigenes Abenteuer zu finden...

**Av. de Jaume III, 3. Palma, Mallorca.**



## DALA WINE

[dalawine.com](http://dalawine.com)

**ESP:** Dala Wine Delivery ofrece más de 4,000 referencias para satisfacer todos tus gustos y necesidades desde vinos de denominaciones de origen reconocidas hasta licores artesanales.

**ENG:** Dala Wine Delivery offers over 4,000 options to satisfy all your tastes and needs, from wines with renowned designations of origin to artisanal spirits.

**DEU:** Dala Wine Delivery bietet über 4.000 Optionen, von renommierten Weinen bis zu handwerklichen Spirituosen, um jeden Geschmack zu treffen.

**Sindicat, 50. Palma. Mallorca.**  
**Tel: 971 71 50 17 / 687 29 86 49**



## SOLODEVINO

[solodevino.com](http://solodevino.com)

**ESP:** Encontrarás en Solodevino distribuidora una selección de las novedades más actuales, así como grandes clásicos de la viticultura mallorquina y española.

**ENG:** At Solodevino distributor, you will find a selection of the latest novelties, as well as great classics of Mallorcan and Spanish viticulture.

**DEU:** Bei Solodevino-Vertrieb finden Sie eine Auswahl der aktuellsten Neuheiten sowie große Klassiker des mallorquinischen und spanischen Weinbaus.

**contact@solodevino.com**



## LA CORDERIA VINS I CAFÈ

[@\\_lacorderiapalma](https://www.instagram.com/_lacorderiapalma)

**ESP:** Un rincón en el corazón de Palma donde disfrutar de café de especialidad, vinos únicos y delicias artesanales. Un espacio bohemio donde la esencia de Mallorca se disfruta en cada sorbo.

**ENG:** A cozy corner in the heart of Palma where you can enjoy specialty coffee, unique wines, and artisanal delights. A bohemian space where the essence of Mallorca is savored in every sip.

**DEU:** Ein bohemenhafter Raum im Herzen von Palma, wo man Spezialitätenkaffee, einzigartige Weine und handgemachte Köstlichkeiten genießen kann.

**Carrer de la Corderia 11. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 603 862 058**



## COLMADO LA BÚFALA

[labufala.es](http://labufala.es)

**ESP:** Tienda de producto italiano artesanal con obrador de pasta fresca. Ofrece variedades de pasta fresca, trufa italiana, salsas de tomate, pesto así como embutidos y quesos italianos.

**ENG:** Artisanal Italian product store with fresh pasta workshop located in Alaró. It offers varieties of fresh pasta, Italian truffles, tomato sauce, pesto, as well as cold meats and Italian cheeses.

**DEU:** Italienisches Feinkostgeschäft für frische Pasta. Im Angebot sind verschiedene Sorten frische Nudeln, Trüffel, Tomatensaucen, Pesto sowie italienischen Aufschnitt und Käse.

**Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca.**  
**Tel. 971 87 94 54**



**OLULA CAFÉ & BRUNCH**  
café de especialidad

**ESP:** Cafetería hipster con café de Mistral Coffee Roasters con un público ecléctico y transversal. Ofrece bollería casera, tostadas, tacos, boles de yogur, tortitas y platos del día.

**ENG:** Hipster café featuring coffee from Mistral Coffee Roasters, with an eclectic and diverse crowd. It offers homemade pastries, toast, tacos, yogurt bowls, pancakes, and daily specials.

**DEU:** Hipster-Café mit Kaffee von Mistral Coffee Roasters und einem vielfältigen Publikum. Es gibt hausgemachtes Gebäck, Toast, Tacos, Joghurtbowls, Pfannkuchen und Tagesgerichte.

**Carrer de Santiago Rusiñol, 1. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 06 22 02



**VIANDA**  
vianda.es

**ESP:** Vianda nace con la idea de ofrecer desayunos, brunch y comidas, en un ambiente que permita disfrutar de unos sabores auténticos, promoviendo un estilo de vida equilibrado

**ENG:** Vianda is born with the idea of offering breakfasts, brunch, and meals in an environment that allows enjoying authentic flavors, promoting a balanced lifestyle.

**DEU:** Vianda entsteht mit der Idee, Frühstück, Brunch und Mahlzeiten in einer Umgebung anzubieten, die es ermöglicht, authentische Aromen zu genießen und einen ausgewogenen Lebensstil zu fördern.

**Carrer Joan Bonet, 1A. Palma. Mallorca.**  
(zona Conservatorio)



**CHIS CAKES & MORE**  
chiscakes.es

**ESP:** Esta cafetería hará contentos a los amantes de la pastelería de autor porque cada porción de sus tartas de queso, es un trozo de cielo. También ofrecen bagels y brioches con rellenos salados.

**ENG:** This café will delight pastry lovers, as each slice of their cheesecakes is a piece of heaven. They also offer bagels and brioches with savory fillings.

**DEU:** Dieses Café wird Liebhaber von Autor-Pâtisserie begeistern, denn jedes Stück ihrer Käsekuchen ist ein Stück vom Himmel. Sie bieten auch Bagels und Brioche mit herzhaften Füllungen an.

**Passatge Particular Joan XXIII, 2.**  
(Los Geranios) Palma.



**MISTRAL COFFEE HOUSE**  
mistralcoffee.com

**ESP:** En nuestras cafeterías siempre podrá encontrar una buena mezcla de orígenes en función del calendario de cosecha del café, tostado para filtro o para espresso.

**ENG:** Specialty coffee roasted in Palma. In our cafés you will always be able to find a good mix of origins depending on the coffee harvest calendar, roasted for either filter or espresso.

**DEU:** Spezialitätenkaffee geröstet in Palma. Immer eine gute Mischung aus Ursprüngen, abhängig vom Kaffeeernte-Kalender, geröstet für Filter oder Espresso.

**Plaça de Weyler, 2A. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 15 92 38



## LLORENÇ PARC DE LA MAR

[elllorenc.com/es](http://elllorenc.com/es)

**ESP:** El diseñador sueco Magnus Ehrland ha creado un nuevo concepto de hotel, capaz de sorprender a todos sus huéspedes y hacerles sentir como en casa.

**ENG:** Swedish designer, Magnus Ehrland has created a new hotel concept that is surprising and original. The idea is to make everyone feel at home.

**DEU:** Der schwedische Designer Magnus Ehrland schuf ein neues Hotelkonzept, das alle Hotelgäste überrascht und sie sich wie zu Hause fühlen lässt.

**Plaça de Llorenç Villalonga, 4. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 677 770



## HOTEL CORT

[hotelcort.com](http://hotelcort.com)

**ESP:** Este hotel boutique urbano se encuentra en la plaza de Cort, frente al hermoso Ayuntamiento de Palma del siglo XVII y al emblemático olivo antiguo.

**ENG:** This urban boutique hotel is in the important Plaça de Cort, facing Palma's handsome 17th-century town hall and the emblematic ancient olive tree.

**DEU:** Dieses Boutiquehotel befindet sich an der Plaza de Cort, gegenüber von dem schönen aus dem 17. Jh. stammenden Rathaus der Stadt und direkt an dem alten Olivenbau

**Plaça Cort, 11. Palma. Mallorca..**  
Tel. 971 213 300



## POSADA TERRA SANTA

[posadaterrasanta.com/de](http://posadaterrasanta.com/de)

**ESP:** Un íntimo palacio renacentista con vestigios góticos y 26 habitaciones únicas que son un oasis de elegancia, comodidad y distinción mediterránea.

**ENG:** An intimate Renaissance palace with Gothic remnants and 26 unique rooms which are an oasis of elegance, comfort and Mediterranean style

**DEU:** Unseren kleinen Renaissancepalast mit seinen gotischen Relikten und 26 einzigartigen Zimmern, die eine Oase der Eleganz und Mediterranen Stils bilden.

**Posada de la Terra Santa, 5. Palma, Mallorca.**  
Tel. 971 214 742



## RIAD PALMA

[palmariad.com](http://palmariad.com)

**ESP:** Este exótico hotel se encuentra ubicado en la zona cero de Palma. 5 estrellas y solo para adultos, cuenta con 11 Suites, cada una de ellas única y original.

**ENG:** This exotic hotel is located in Palma's zero zone. 5 stars and only adults hotel consists of 11 suites, each of them unique and original.

**DEU:** Dieses exotische Hotel befindet sich in der Nullzone von Palma. 5 Sterne und nur für Erwachsene, es hat 11 Suiten, jede einzigartig und originell.

**Sant Jaume 5. Palma. Mallorca.**  
Tel. 871 871 210 · [reservations@palmariad.com](mailto:reservations@palmariad.com)





## GLÒRIA DE SANT JAUME

[gloriadesantjaume.com](http://gloriadesantjaume.com)

**ESP:** El hotel que ocupa un edificio restaurado del siglo XIX y está en una de las casas señoriales más representativas de la antigua nobleza mallorquina.

**ENG:** The hotel occupies a restored 19th-century building and is located in one of the most representative manor houses of the former Mallorcan nobility.

**DEU:** Das Hotel befindet sich in einem restaurierten Gebäude aus dem 19. Jahrhundert und liegt in einem der repräsentativsten Herrenhäuser des ehemaligen mallorquinischen Adels.

**Sant Jaume, 18. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 717 997



## CONCEPCIÓ BY NOBIS

[concepciobynobis.com](http://concepciobynobis.com)

**ESP:** Un acogedor y relajante oasis que ofrece tanto a viajeros como a locales sus 31 habitaciones y suites, todo diseñado por la galardonada firma sueca Wingårdhs.

**ENG:** A cozy and relaxing oasis that offers its 31 rooms and suites to both travelers and locals, all designed by the award-winning Swedish firm Wingårdhs.

**DEU:** Eine gemütliche und entspannende Oase, die Reisenden und Einheimischen 31 Zimmer und Suiten bietet, allesamt entworfen von der preisgekrönten schwedischen Firma Wingårdhs.

**Concepció, 34. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 915 025



## HOTEL ARTMADAMS

[hotelartmadams.com](http://hotelartmadams.com)

**ESP:** El Hotel Artmadams es un lujoso establecimiento de 4 estrellas ubicado a solo 4 km del centro de Palma de Mallorca. Siéntete como en casa en una de las 81 habitaciones.

**ENG:** Hotel Artmadams is a luxurious 4-star property conveniently located only 4km (2.5mi) from the centre of Palma De Mallorca. Feel at home in one of the 81 rooms.

**DEU:** Das Hotel Artmadams ist ein luxuriöses 4-Sterne-Hotel, das günstig nur 4 km vom Zentrum von Palma de Mallorca entfernt liegt. Fühlen Sie sich wie zu Hause in einem der 81 Zimmer.

**Marquès de la Sènia, 34. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 22 21 21



## ES PRINCEP

[esprincep.com](http://esprincep.com)

**ESP:** Sus lujosas y elegantes habitaciones superan las expectativas del viajero moderno, son extraordinariamente luminosas y ofrecen unas vistas difíciles de olvidar

**ENG:** Our luxuriously elegant rooms not only meet the modern traveller's needs and exceed their expectations, but are blissfully light and boast unforgettable views.

**DEU:** Unsere luxuriös-eleganten Zimmer erfüllen nicht nur die Bedürfnisse der heutigen Reisenden, überzeugen durch viel Helligkeit und unvergessliche Aussichten.

**Bala Roja, 1. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 720 000



## JACARANDA

[fincaserenamallorca.com](http://fincaserenamallorca.com)

**ESP:** Del campo a la mesa. Es la filosofía del restaurante parte de la Finca Serena, el primer hotel de lujo en Mallorca de Único Hotels, galardonado con una de las prestigiosas llaves Michelin

**ENG:** From the farm to the table is the philosophy of Jacaranda Restaurant at Finca Serena, the first luxury hotel in Mallorca by Único Hotels, awarded one of the prestigious Michelin Keys.

**DEU:** Vom Bauernhof auf den Tisch ist die Philosophie des Restaurants im Finca Serena, dem ersten Luxushotel in Mallorca von Único Hotels, ausgezeichnet mit einem Michelin-Schlüssel.

**Ma-3200, km, 3, Montuïri. Mallorca.**  
**Tel. 971 181 758**



## GUETHARY

[guethary.es](http://guethary.es)

**ESP:** El chef Aitor Arregi y su equipo de Elkano conquistan Mallorca con la mejor parrilla de Guethary. El espíritu de Elkano al servicio del Mediterráneo. Ofrecen menús degustación.

**ENG:** Chef Aitor Arregi and his Elkano team conquer Mallorca with the best grill from Guethary. The spirit of Elkano at the service of the Mediterranean. They offer tasting menus.

**DEU:** Der Chefkoch Aitor Arregi und sein Team von Elkano erobern Mallorca mit dem besten Grill aus Guethary. Der Geist von Elkano im Dienst des Mittelmeers.

**Hotel Iberostar Selection Playa. Marbella, 36. Palma.**  
**Tel. 671 709 729**



## AROMATA RESTAURANT

[hmhotels.com/hm-palma-blanc](http://hmhotels.com/hm-palma-blanc)

**ESP:** HM Hotels quiere dar un salto cualitativo a la gastronomía del HM Palma Blanc, ya que Andreu Genestra además de gestionar Aromata modernizará el desayuno y las cartas de snacks

**ENG:** HM Hotels aims to elevate the culinary experience at HM Palma Blanc, as Andreu Genestra will not only manage Aromata but also modernize the breakfast and snack menus.

**DEU:** HM Hotels möchte das gastronomische Angebot im HM Palma Blanc aufwerten, da Andreu Genestra nicht nur das Aromata leiten, sondern auch das Frühstücks- und Snack-Menü modernisieren wird.

**Calle Ramón y Cajal, 12. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 71 91 38**



## CA'N BOQUETA

[www.canboqueta.com](http://www.canboqueta.com)

**ESP:** Xisco Martorell, nos propone una cocina mallorquina puesta al día, y con detalles de autor a través de dos menús degustación, uno al mediodía y otro más elaborado por las noches.

**ENG:** Xisco Martorell offers us updated Mallorcan cuisine with signature touches through two tasting menus: one for lunchtime and a more elaborate one in the evenings.

**DEU:** Xisco Martorell bietet uns eine moderne mallorquinische Küche mit persönlicher Note durch zwei Verkostungsmenüs an: eines zur Mittagszeit und ein anspruchsvolleres am Abend.

**Avenida de la Gran Via 43, Sóller. Mallorca.**  
**Tel. 971 63 83 98**



## KAIZEN SUSHI BAR

[kaizenrestaurante.com](http://kaizenrestaurante.com)

**ESP:** Raúl García e Ismael Rojo son el mejor tándem para presentar las recetas más creativas de sus viajes por Asia. Ofrecen Shabu Shabu, el mejor sushi y platos de alto nivel.

**ENG:** Raúl García and Ismael Rojo are the best duo to present the most creative recipes from their travels through Asia. They offer Shabu Shabu, the finest signature sushi, and high-level dishes.

**DEU:** Raúl & Ismael sind das beste Duo, um die kreativsten Rezepte ihrer Reisen durch Asien zu präsentieren. Sie bieten Shabu Shabu, das beste Sushi und hochwertige Gerichte.

**Carrer de l'Argenteria, 7. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 77 88 54**



## QUINTA AVENIDA

[restaurantequintaavenida.com/es](http://restaurantequintaavenida.com/es)

**ESP:** Ambiente cosmopolita y una imponente barra desde donde contemplar como trabajan con esmero la mejor materia prima del mercado. Especialidad robatayaki (brasa japonesa).

**ENG:** Discover a authentic Japanese cuisine, in a pleasant and peaceful atmosphere. They use truly traditional elements of Japanese culture and great robatayaki

**DEU:** Kosmopolitisches Ambiente mit vertikalen Gärten und einer beeindruckenden Bar, welche die offene Küche umgibt. Frisch vom Markt kochen. Spezialität Robatayaki

**Av. Comte de Sallent, 5. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 043 066**



## S'OLIVERA D'EN EMILIO

[emiliocastrejon.com](http://emiliocastrejon.com)

**ESP:** S'Oliver d'en Emilio refleja a la perfección el paradigma de la fusión culinaria, fruto de la experiencia y de combinar con maestría la cocina japonesa con la despensa mediterránea.

**ENG:** S'Olivera d'en Emilio perfectly reflects the paradigm of culinary fusion, a result of experience and the masterful combination of Japanese cuisine with the Mediterranean pantry.

**DEU:** S'Olivera d'en Emilio spiegelt perfekt das Paradigma der kulinarischen Fusion wider, das aus Erfahrung und der meisterhaften Kombination der japanischen Küche mit der mediterranen Vorratskammer entstanden ist.

**Carrer del Conquistador, 82. Binissalem. Mallorca**  
**Olivera@emiliocastrejon.com**



## IZAKAYA JAPANESE CUISINE

[izakayamallorca.com](http://izakayamallorca.com)

**ESP:** Entre lo tradicional y lo vanguardista, saborea una nueva experiencia gastronómica de alta cocina japonesa en el Paseo Marítimo de Palma.

**ENG:** Between tradition and modernity, savor a new culinary experience of high-end Japanese cuisine on Palma's Paseo Marítimo.

**DEU:** Zwischen Tradition und Moderne genießen Sie ein neues kulinarisches Erlebnis der gehobenen japanischen Küche auf dem Paseo Marítimo in Palma.

**Monsenyor Palmer, 2. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 037 633**



## L'INFORMAL TACOS

[linformaltacos.com](http://linformaltacos.com)

**ESP:** Cocina mexicana con sabores tan característicos y originales como son los de la gastronomía latina o la cocina asiática.

**ENG:** Mexican cuisine with flavors as characteristic and original as those of Latin American gastronomy or Asian cuisine.

**DEU:** Mexikanische Küche mit Geschmäckern so charakteristisch und originell wie die der lateinamerikanischen Gastronomie oder der asiatischen Küche.

**Plaça Nova de la Ferreria, nº5. Palma. Mallorca.**  
Tel. 685 741 548



## TAQUERÍA MANATACO

[manataco.com](http://manataco.com)

**ESP:** Especializados en tacos, pero también traen la gastronomía que podrías encontrar en Ciudad de México. Taco al pastor, las quesadillas, salsas de chiles y los tragos más picosos.

**ENG:** Specializing in tacos, but also bringing the cuisine you might find in Mexico City. Taco al pastor, quesadillas, chili sauces, and the spiciest drinks.

**DEU:** Spezialisiert auf Tacos, aber sie bringen auch die Küche, die man in Mexiko-Stadt finden könnte. Taco al Pastor, Quesadillas, Chilisaucen und die schärfsten Getränke.

**Carrer de Can Puigdorfil, 2. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 22 79 74



## XÓLOTL

[xotl.es](http://xotl.es)

**ESP:** Si buscas un pedacito de México en Mallorca, Xólotl es la respuesta. Son uno de los pocos restaurantes en Mallorca que prepara sus tortillas 100% caseras y de nixtamal.

**ENG:** What makes Xólotl special is not only its gastronomic proposal, but the story behind each dish. They are one of the few restaurants that prepares their tortillas 100% homemade.

**DEU:** Wenn du ein Stückchen Mexiko auf Mallorca suchst, ist Xólotl die Antwort. Sie sind eines der wenigen Restaurants auf Mallorca, das seine Tortillas zu 100% hausgemacht und aus Nixtamal zubereitet.

**Plaça Progrés, 18A. (Barrio Santa Catalina. Palma.**  
Tel. 871 804 280



## WINE & FOOD

[wineandfoodpalma.com](http://wineandfoodpalma.com)

**ESP:** En este céntrico restaurante ofrecen una cocina mediterránea enraizada en el recetario internacional y una amplia oferta en vinos.

**ENG:** In this centrally located restaurant, they offer a Mediterranean cuisine rooted in the international recipe book, along with an extensive selection of wines.

**DEU:** Gelegen im Zentrum, zwischen den Bögen von Plaza Mayor. Internationalem Rezeptbuch verwurzelte mediterrane Küche und die große Auswahl an Weinen.

**Sindicato, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca.**  
Tel. 686 53 27 10



## SALVAJE

[salvajepalma.com](http://salvajepalma.com)

**ESP:** Nace para reunir a las personas en un lugar vibrante, dinámico y selvático para crear recuerdos duraderos y estómagos saciados. Ofrece cocina japonesa y coctelería de autor.

**ENG:** It is born to bring people together in a vibrant, dynamic, and jungle-like place to create lasting memories and satisfied stomachs. It offers Japanese cuisine and signature cocktails.

**DEU:** Es wurde geschaffen, um Menschen an einem lebhaften, dschungelartigen Ort zusammenzubringen und bleibende Erinnerungen zu schaffen. Es bietet japanische Küche und Signature-Cocktails.

**Plaça de la Quartera, 7. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 70 47 00**



## LIU'S HOTPOT MALLORCA

[lius.es](http://lius.es)

**ESP:** Ha llegado la olla caliente, un plato típico asiático que te invita a ejercer de cocinillas y marcar el punto propio de cocción. Aquí el acto de comer tiene su know how, te atreves a probar

**ENG:** The hotpot has arrived, a typical Asian dish that invites you to play the role of a cook and determine your own cooking point. Here, the act of eating has its know-how. Do you dare to try it?

**DEU:** Hotpot: ein typisches asiatisches Gericht, das dich einlädt, die Rolle des Kochs zu übernehmen und deinen eigenen Gargrad zu bestimmen. Hier hat der Akt des Essens sein Know-how. Traust du dich, es auszuprobieren?

**C/ de l'Arxiduc Lluís Salvador, 5. Palma. Mallorca**  
**Tel. 971 051 906**



## DARUMA OLIVAR

[daruma-restaurant.com](http://daruma-restaurant.com)

**ESP:** El sushi de esta gente crea adicción. Debes probar el Nigiri de pez mantequilla, los Silver Rolls flambeados y los Beef Rolls de langostino, cubiertos de carpaccio de ternera.

**ENG:** If you are sushi addicted, You can't leave without trying the Butterfish Nigiri, the Silver Rolls with flambé mayonnaise and the Beef Rolls covered with beef carpaccio. To repeat!

**DEU:** Ein Muss für Liebhaber der asiatischen Küche. Japanische Köstlichkeiten von den Klassikern bis zu den Spezialitäten. Butterfisch Nigiri, Silberröllchen mit Flambé...

**Mercat de l'Olivar, 4. Palma. Mallorca.**  
**Módulos nº 36ABC 37ABC 34ABC 35ABC**



## LA MIRANDA

**cocina multicultural**

**ESP:** Una cocina sin etiquetas que exalta la fusión y la multiculturalidad. Platos de diversos orígenes celebrando la frescura, el saber hacer, los colores y las texturas.

**ENG:** A kitchen without labels that exalts fusion and multiculturalism. Dishes from diverse origins celebrating freshness, expertise, colors, and textures.

**DEU:** Ein Küche ohne Etiketten, die Fusion und Multikulturalismus hervorhebt. Gerichte aus verschiedenen Ursprüngen feiern Frische, Fachkenntnisse, Farben und Texturen.

**Plaça del Banc de l'Oli, 2. Palma. Mallorca**  
**Tel. 871 90 69 30**



## SANTA CHIARA

[santachiara.es](http://santachiara.es)

**ESP:** Dos hermanos y un padre del sur de Italia, les une la misma pasión por la gastronomía italiana. Santa Chiara está especializada en pizza napoletana, anti-pasti, pasta fresca ...

**ENG:** Two brothers and a father from southern Italy share the same passion for Italian cuisine. Santa Chiara specializes in Neapolitan pizza, antipasti, fresh pasta...

**DEU:** Zwei Brüder und ein Vater aus Süditalien teilen die gleiche Leidenschaft für die italienische Küche. Santa Chiara ist auf neapolitanische Pizza, Antipasti, frische Pasta ... Spezialisiert.

**Carrer de Can Salat, 2. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 905 015**



## ENOTECA 1918

[enoteca1918.com](http://enoteca1918.com)

**ESP:** Bar de vinos y degustación de tapas selectas. Un nuevo concepto para disfrutar de buenos vinos y gastronomía cuidada en un ambiente tranquilo e informal.

**ENG:** Wine bar and tapas gourmet. A new concept to enjoy good wines and fine cuisine in a quiet and informal atmosphere.

**DEU:** Weinstube und Verkostung ausgewählter Tapas. Ein neues Konzept, um gute Weine und gute Küche in einer ruhigen und ungezwungenen Umgebung zu genießen.

**Fàbrica, 3. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 53 13 72**



## BIANCO E ROSSO

[biancoerossomallorca.com](http://biancoerossomallorca.com)

**ESP:** Auténtica comida italiana en un ambiente muy cosmopolita. Prueba su pizza al horno de piedra, pasta fresca, el risotto o sus postres caseros. Te encantarán.

**ENG:** Authentic Italian food under a cosmopolitan atmosphere. Among their specialties: stone-baked pizzas, focaccia; deli pasta, the special risotto...

**DEU:** Einer kosmopolitischen Atmosphäre. Authentische italienische Küche. Steinofen-Pizza, Grillfleisch, Risotto ...

**Fàbrica, 6. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 905 015**



## LA BÚFALA RISTORANTE

[labufala.es](http://labufala.es)

**ESP:** Son sicilianos que hechizan con el amor con el que preparan la pasta que elaboran a diario en propio obrador, las pizzas al horno de leña o el antipasto estilo La Bufala.

**ENG:** They are Sicilians who enchant with the love they put into preparing the fresh pasta made in their own workshop, wood-fired pizzas, or La Bufala-style antipasti.

**DEU:** Sie sind Sizilianer, die mit Liebe hausgemachte Pasta, die sie in ihrer eigenen Werkstatt herstelle, Holzofen-Pizzen oder Antipasti im Stil von La Bufala zubereiten.

**Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca.**  
**Tel. 971 879 454**



## NINO'S KEBAB

[www.ninoskebab.com](http://www.ninoskebab.com)

**ESP:** Un restaurante contemporáneo donde ofrecen un menú para todos los gustos, desde los clásicos kebabs hasta apetitosas pizzas, ensaladas y falafel de perfecta elaboración.

**ENG:** A contemporary restaurant offering a menu for all tastes, from classic kebabs to appetizing pizzas, salads, and perfectly prepared falafel.

**DEU:** Ein zeitgenössisches Restaurant, das ein Menü für jeden Geschmack anbietet, von klassischen Kebabs bis hin zu appetitlichen Pizzen, Salaten und perfekt zubereitetem Falafel.

**Avenida Argentina, 8. Palma.**

**Tel. 871 026 346**



## SA FUMATA

[www.safumata.com](http://www.safumata.com)

**ESP:** Una gran variedad de platos, en los que han combinado las diferentes formas de cocinar que la gastronomía ahumada proporciona. Están especializados en carne, pescado y verduras.

**ENG:** A wide variety of dishes combining different cooking techniques offered by smoked cuisine. They specialize in meat, fish, and vegetables.

**DEU:** Eine große Auswahl an Gerichten, die verschiedene Zubereitungsarten der Räucherküche vereinen. Sie sind auf Fleisch, Fisch und Gemüse spezialisiert.

**Carrer de Cotoner, 16. Palma. Mallorca**

**Tel. 871 05 81 78**



## S'ÀNGEL BISTRO TAPAS

[restaurantesangel.es](http://restaurantesangel.es)

**ESP:** El restaurante encarna la vieja tradición de hospitalidad y buen comida en una entorno cálido amigable. Acompaña la cocina con vinos con alma para estimular la experiencia.

**ENG:** The restaurant embodies the old tradition of hospitality and good food in a warm, friendly environment. It accompanies the cuisine with soulful wines to enhance the experience.

**DEU:** Das Restaurant verkörpert die alte Tradition der Gastfreundschaft und guten Küche in einer warmen, freundlichen Umgebung.

**Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma.**

**Tel. 971 77 36 61**



## MAMA'S PEPPER

**pizzas napolitanas**

**ESP:** Gloriosas pizzas al estilo napolitano con bordes esponjosos, cortezas finas como papel y mínimos de ingredientes de altísima calidad.

**ENG:** Glorious Neapolitan-style pizzas with fluffy edges, paper-thin crusts, and minimal simple ingredients of the highest quality.

**DEU:** Herrliche neapolitanische Pizzen mit fluffigen Rändern, hauchdünnen Böden und minimalen, hochwertigsten Zutaten.

**Carrer de Sant Magí, 80. Palma.**

**Tel. 676 45 21 63**



## LA VÉLO BREWERY

microcervecería

**ESP:** Un santuario en forma de micro-cervecería y un punto de peregrinación de la alegre cofradía de la cerveza artesanal. Dispone de 10 tiradores y sabrosas smash deli burgers.

**ENG:** A unique place where the magic of a beer factory merges with the vibrant essence of a brewery. A beer lover's sanctuary with its ten taps and smash deli burgers & fries.

**DEU:** Ein Ort, an dem sich die Magie einer Bierfabrik mit der lebendigen Essenz einer Brauerei verbindet. Ein Bierliebhaber-Heiligtum mit seinen zehn Zapfhähnen und Deli-Burgern.

**Indústria, 23. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 04 07 76**



## EL CERDO VOLADOR PUB

experienced drinkers only

**ESP:** Ofrece cerveza artesana del tirador como Lagunita o Guinness por destacar alguna y otros cócteles populares y, algo para picar en una ambiente cosmopolita. Amigable personal.

**ENG:** Offers craft beer on tap such as Lagunita or Guinness to highlight a few, as well as other popular cocktails, and some snacks in a cosmopolitan atmosphere. Friendly staff.

**DEU:** Bietet Craft-Bier vom Fass wie Lagunita oder Guinness, um einige hervorzuheben, sowie andere beliebte Cocktails und Snacks in einer kosmopolitischen Atmosphäre.

**Carrer del Marquès de la Sènia, 27. Palma.**



## LÓRIEN

lorienbar.com

**ESP:** Ofrece la mejor selección de cervezas artesanas que puedes encontrar en la isla, con cervezas españolas e internacionales para no dar abasto. Se respira un aire tradicional

**ENG:** It offers the best selection of craft beers that you can find on the island, with Spanish and international beers to keep you busy.

**DEU:** Es bietet die beste Auswahl an Craft-Bieren, die Sie auf der Insel finden können, mit spanischen und internationalen Bieren, um Sie zu beschäftigen.

**Caputxines, 5A. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 723 202**



## TOUTATIS CERVECERÍA

toutatis.es

**ESP:** La única cerveza artesanal belga hecha en Mallorca. Una afición del arquitecto Michel Campioni que fermentó hasta convertirse en pasión.

**ENG:** A hobby of the architect Michel Campioni that fermented into a passion. The only Belgian beer made in Mallorca.

**DEU:** Ein Hobby des Architekten Michel Campioni, das zur Leidenschaft gereift ist. Das einzige belgische Bier aus Mallorca.

**Plaça de Santa Magdalena, 4. Palma. Mallorca.**  
**Tel 649 412 338**





## MODI

comida georgiana

**ESP:** Exquisitos platos de la cocina georgiana vegetariana para compartir. Puedes degustar el Khachapuri Imeruli, un pan relleno de queso o Gebjalia que son rollitos de queso con salsa de menta

**ENG:** Exquisite vegetarian Georgian dishes to share. You can savor Khachapuri Imeruli, a cheese-filled bread, or Gebjalia, cheese rolls with mint sauce.

**DEU:** Exquisite vegetarische georgische Gerichte zum Teilen. Sie können Khachapuri Imeruli, ein mit Käse gefülltes Brot, oder Gebjalia, Käseröllchen mit Minzsauce, genießen.

**Carrer De Rossinol 8. Palma. Mallorca.**  
Tel. 600 91 53 65



## MAR Y PAZ

marypazcanpicafort.com

**ESP:** Un espacio con aire "surfer" decorado con mucho arte con mobiliario de reciclaje. Ofrece cocina mediterránea viajera y deliciosos paellas. Terraza con vistas al mar.

**ENG:** A space with a "surfer" atmosphere decorated with lots of art and recycled furniture. It offers Mediterranean cuisine with a traveler's twist and delicious paellas. Terracg with sea views.

**DEU:** Ein Raum mit Surfer-Atmosphäre, dekoriert mit Kunst und recycelten Möbeln. Es bietet mediterrane Küche mit köstlichen Paellas. Terrasse mit Meerblick.

**Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca.**  
Tel. 971 850 023



## DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

**ESP:** Ofrecen raciones, tablas de embutidos ibéricos, quesos, jamón de bellota al corte de cuchillo y una gran selección de cortes de carnes como las populares patatas bravas.

**ENG:** They offer portions, platters of Iberian cold cuts, cheeses, acorn-fed ham cut by knife, and a wide selection of meat cuts, as well as popular dishes like patatas bravas.

**DEU:** Sie bieten Platten mit iberischen Wurstwaren, Käse, handgeschnittenen Eichel-Schinken und eine große Auswahl an Fleischstücken sowie beliebte Gerichte wie Patatas Bravas an.

**Industria, 13. Palma. Mallorca.**  
Tel. 722 239 380



## SA CERVISERIA

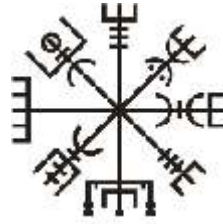
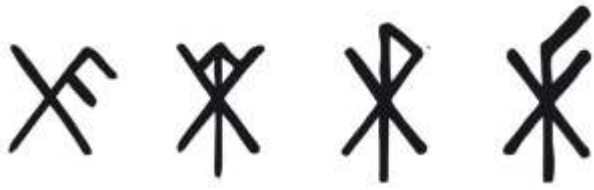
sacerviseria.com

**ESP:** Un Winebrewpub es un concepto único e innovador que engloba la elaboración de cerveza artesana y vino natural en el mismo establecimiento donde se realiza el servicio de venta

**ENG:** A Winebrewpub is a unique and innovative concept that encompasses the craft brewing of beer and natural wine production in the same establishment.

**DEU:** Winebrewpub ist ein einzigartiges und innovatives Konzept, das die Herstellung von handwerklich gebrautem Bier und natürlichen Wein in demselben Betrieb umfasst, in dem der Verkauf stattfindet.

**Ses Roges, 55. Cala Ratjada. Mallorca.**  
Tel. 689 810 397



**COVER BY HOPE GANGLOFF  
ISSUE # 224**

## EDITA

Infomag Group Communication.  
Palma. Mallorca. Illes Balears.  
Depósito Legal: PM 1935/2006 | ISSN: 2254-3732  
Tel./ WhatsApp (+34) 664 728 211

## CEO & FOUNDER

Carlos Villalonga Cánaves  
carlos@infomag.es

## DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER

Rositsa I. Kyoseva  
arte@infomag.es

## PUBLICIDAD

Arancha García, John Headhunter.  
publicidad@infomag.es

## REDACCIÓN & TRADUCCIONES

Rococò de Meer, Leonardo Lee, Rose Sioux,  
Bernd Eldelbar, Amapola Jennings, Oliver Richter.  
redaccion@infomag.es

## AGRADECIMIENTOS

Jan Kott, Erich Fromm, Zygmunt Bauman, Carlos Penas, Belén Diz, Graham Ovenden, Elisabeth Daynès, Iryna Maksymova, Delphine Somers, Hope Gangloff, Romeo (Rako Joies), Luis Suarez (S'Ángel Bistro), Juan Pablo Cabanna (Wine & Food), Emilio Casrejón (S'Oliver d'en Emilio), Son Vich de Superna (Sampol-Massanet), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós...



**INFOMAG MAGAZINE** no se responsabiliza bajo ningún concepto de la opinión de sus colaboradores.

**INFOMAG MAGAZINE** es un producto registrado y queda totalmente plagiar parcial o totalmente el contenido de dicha publicación.

infomag.es





---

MallorcaMyHouse powered by Inmpujadas. For all your Property  
**mallorcamyhouse.com**

LAS MEJORES PROPIEDADES EN VENTA Y ALQUILER EN MALLORCA  
A LEADING PROVIDER OF PROPERTY RELATED SERVICES THROUGH MALLORCA



Aprueba a la 1ª en la Nova, tu autoescuela y gestora en  
Inca desde 1965

PERMISOS A, AM, A1, A2, CURSOS INTENSIVOS DE 12 DÍAS  
CLASE PRÁCTICA DESDE 22,50 EUROS



# ¿POR QUÉ UNICEF?



**Porque cada día más niños y niñas como Zarmina sufren desnutrición.** Actualmente, 1 de cada 4 niños vive en extrema pobreza alimentaria, una situación que les pone en peligro.

**¿Por qué UNICEF? La razón eres tú.**

Porque con tu ayuda, podremos salvar a más niños y niñas proporcionándoles el alimento terapéutico, la leche y la asistencia médica que necesitan para sobrevivir.

**unicef** 

para cada infancia

**HAZTE SOCIO O  
SOCIA DE UNICEF**

**900 907 133**  
[unicef.es/porqueunicef](https://unicef.es/porqueunicef)

